

detkityumen.ru

Постный яблочный пирог



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

2 ст. пшеничной муки

2 ст.л. сахара (можно побольше)

1 ч.л. разрыхлителя

щепотка соли

0,5 ст. растительного масла

0,5 ст. кипятка

Для начинки: яблоки, сахар, мёд, корица.

Сахарная пудра для украшения.

Приготовление:

Источник - [Ссылка](#) Пишу рецепт с некоторыми изменениями:

В миску просеять муку, добавить сахар, соду, соль, перемешать.

В стакан налить масло и добавить кипяток. Вылить в сухие ингредиенты, перемешать. Получится мягкое тесто.

Закрыть миску с тестом пленкой и оставить на 30 минут.

Яблоки (у меня было штук 12 мелких летних яблочек) почистить и порезать.

Тесто выложить в форму, пальцами распределить так, чтобы остались высокие бортики. На тесто выложить яблоки. Посыпать яблоки 2 ст.л. сахара, 1/2 ч.л. корицы, полить 1 ст.л. жидкого мёда, для аромата. Край теста завернуть вниз, слегка прикрыв им начинку.

Поставить пирог в разогретую до 180 градусов духовку на 30-35 минут.

20.08.2014

Padme

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/141/