detkityumen.ru

Яблочный пирог

Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

Еще одна вариация на тему яблочного пирога, вся прелесть этого пирога в сливочной заливке.

Вам потребуется:

Мука 1,5 стакана
Сметана 1,5 стакана
Масло сливочное 130 г
Сода 0,5 ч.л.
Яблоки 1 кг
Яйцо 1 шт
Сахар 1 стакан

Приготовление:

1. Растереть размягченное сливочное масло (130 г) и полстакана сахара, добавить сметану (полстакана) и соду (пол чайной ложки).

2. Замесить мягкое тесто. Выложить на дно смазанной разъемной формы, формируя небольшие бортики.

3. Около 1 кг кисло-сладких яблок почистить от кожуры и сердцевинки. Нарезать произвольно.

4. Приготовить заливку: соединить 1-1,5 стакана сметаны с одним яйцом, растертым с 0,5 стакана сахара. Добавить 2 ст.ложки муки. Размешать, чтобы не было комочков.

5. Выпекать при 170 градусах в течение 40-45 минут.

Готовый пирог до полного остывания оставить в духовке (!!!), чтобы заливка "схватилась". В горячем или теплом виде он разваливается.

Приятного аппетита!

11.09.2015
мама_Ангела

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/287/