

detkityumen.ru

Пирог с яблоками



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

Мука — 180 г

Разрыхлитель — 1,5 ч.л.

Корица — 1/2 ч.л.

Сливочное масло — 85 г

Сахар — 175 г

Яйцо — 1 шт

Молоко — 120 г

Яблоки — 2 шт

Приготовление:

В небольшой чашке соедините муку (180 г), корицу (1/2 ч.л.) и разрыхлитель (1,5 ч.л.)

В другой чашке, побольше, смешиваем сливочное масло комнатной температуры (85 г) и сахар (175 г).

Добавляем одно яйцо и ещё немного взбиваем массу, следом молоко (120 г).

Насыпаем сухие ингредиенты из маленькой чашки.

Выливаем тесто в форму, сверху укладываем слайсы яблок любым образом.



Ставим в горячую духовку, разогретую до 175 градусов на 10 минут.
Потом понижаем температуру до 155 и печём ещё минут 30-40..

23.07.2016

[Maya](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/437/