

detkityumen.ru

Яблочный пирог



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

Для коржа :250гр. муки, 100гр. сметаны, 150 гр. сливочного масла, 1ч.л.разрыхлителя.

Для начинки : 200 гр. сметаны, 200гр.сахара (я заменяю сгущённой пол банки), 1 банан, 4 крупных яблока с кислинкой.

Приготовление:

Просеять муку с разрыхлителем в большую миску, добавить нарезанное кубиками масло и растираем до состояния крошки. Добавляем сметану и быстро замешиваем тесто. Тесто в плёнку и в холодильник пока готовим начинку.

Начинка - яблоки очистить от кожуры и убирать сердцевину и режем тонкими ломтиками. Заливка - размять банан, добавить сахар(лучше сгущенное молоко, с ним вкуснее, тогда можно без банана) и сметану всё хорошо перемешать.

Собираем пирог, раскатать тесто и уложить в форму чтобы получились бортики, выкладываем яблоки и заливаем сметанным кремом. Ставим в разогретую духовку до 180 градусов на 45-50 минут. Рекомендую полностью остудить пирог и только потом вынимать из формы на блюдо.

20.10.2019

[Шакира](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/626/