

ПИРОГ С ЯБЛОЧНОЙ НАЧИНКОЙ

Автор: Jaxa

15.10.2010 08:29 -



Пышная начинка делает его просто неповторимым. Пирог с начинкой

Требуемые ингредиенты

- тесто:
- 2 стакана муки
- 1/2 чайной ложки соли
- 1/2 стакана + 2 ст.л. растительного масла
- 1/4 стакана холодного молока

- начинка:
- 8-10 небольших кислых зеленых яблок
- 1 стакан сахара
- 1 ч.л. корицы
- 2 ст.л. крахмала
- 1 ст. л. топленого сливочного масла

Смешайте молоко и растительное масло. Смешайте соль с мукой и прибавьте к молочной смеси. Месите тесто сначала ложкой, потом руками. Тесто получится жирное и немного рассыпчатое, пусть это вас не пугает. Скатайте 2 шара, накройте их полотенцем и дайте немного постоять в холодном месте.

В это время приготовьте начинку. Для этого почистите яблоки, разрежьте каждое на 8

ПИРОГ С ЯБЛОЧНОЙ НАЧИНКОЙ

Автор: Jaxa
15.10.2010 08:29 -

частей. Смешайте сахар, корицу и крахмал.

Смажьте форму для выпечки (лучше всего подойдет круглая раздвижная форма). Возьмите 2 куска пищевой пленки (если ее нет, то можно разрезать пополам прозрачный целлофановый пакет или взять 2 листа промасленной бумаги) и тонко раскатайте между ними одну часть теста. Снимите верхнюю пленку и аккуратно переверните тесто на дно формы. Удалите верхнюю пленку. Если края теста получились неровными, расправьте их руками. Тесто должно слегка выступать за бортики (при очень высоком бортике – как минимум доходить до середины).

На тесто выложите яблоки тремя слоями. Каждый слой посыпьте сахарной смесью. Верхний слой сбрызните маслом.

Раскатайте вторую часть теста также используя пленки.

Накройте им яблоки, защипите края пирога. Поверхность пирога посыпьте сахаром и проколите вилкой в нескольких местах, чтобы дать выход пару.

Выпекайте пирог 30-40 минут при температуре 200 градусов.

Приятного аппетита, JaxaLand.ru

{comments on}