

Кружок "Кудесница" представляет:

ГОТОВИМ В ОБЩЕЖИТИИ

Рецепт

яблочного пирога



Осень... аромат яблочного пирога

- * 500 гр. яблок,
- * 1 ст. муки,
- * 1 ст. сахара,
- * 1 ч. л.
разрыхлителя,
- * яйца 5 шт.,
- * 15 гр. масла
сливочного,
- * корица и ваниль по
вкусу.



*Яблоқи очищаєт от сем'ян,
нарезаєт на дольқи*



*Яйца вбиваем с сахаром до
увеличения в объеме в 2-3 раза,
добавляем муку, ваниль,
разрыхлитель*



*Форму для выпечки
смазывают
сливочным маслом,
обсыпаем отрубями
(манкой, овсяными
хлопьями),
выкладываем
подготовленные
яблоки.
Посыпаем яблоки
корицей.*



*Заливаем
тестом и
выпекаем
при 200'
до
готовности
45-50 мин.*



*Оборачиваем
форму
для выпечки
на тарелку -
можно
оставить и
так:)*



*А можно
перевернуть
еще раз:)*





Если сможете дождаться, когда пирог остынет - декорируйте его сахарной пудрой, цветной посыпкой, мороженой клубникой или вишней.



ПРИЯТНОГО
АППЕТИТА!

