

Открытый яблочный пирог

Пироги и
пицца

15

Этот вкусный пирог с фруктовой начинкой готовится легко и обеспечивает наш организм необходимыми витаминами. В обычных яблоках содержится большое количество пектинов, которые способствуют снижению уровня холестерина в крови.



Подготовка: 30 мин.
Приготовление: 50 мин.

12 порций

Ингредиенты

- 750 г яблок,
 - 160 г размягченного сливочного масла
 - 125 грамм сахара,
 - 3 яйца
 - 2 ч. ложки разрыхлителя теста
 - 1 пакетик ванильного сахара
 - 1 ч. ложка тертой лимонной цедры
 - 2 стакана
 - 1-2 ст. ложки молока
 - лимонный сок
 - щепотка соли
- Кроме того:
- жир для смазывания формы
 - сахарная пудра для посыпки

В одной порции: 210 ккал/870 кДж;
белки: 4 г, жиры: 13 г, углеводы: 20 г

1. Очистите яблоки, разрежьте их на 4 части, удалите сердцевину и нарежьте каждую часть тонкими ломтиками. Сбрызните дольки лимонным соком. Растопите на сковороде 3 ст. ложки масла. Быстро обжарьте в нем яблоки, после чего остудите.
2. Миксером взбейте в миске оставшееся сливочное масло, постепенно добавляя обычный и ванильный сахар, соль и лимонную цедру. В самом конце по одному введите яйца.
3. Разогрейте духовку до температуры 200°C. Смешайте муку с разрыхлителем теста, добавьте к взбитой массе, влейте молоко и замесите полужидкое тесто. Смажьте форму жиром, заполните тестом и разровняйте поверхность деревянной лопаткой. Сверху красиво выложите по кругу ломтики яблок. Поставьте пирог в духовку и выпекайте 40-50 минут.
4. Достаньте пирог из духовки и остудите. Затем выньте его из формы. Когда пирог полностью остынет, посыпьте его сахарной пудрой и разделите на 12 порционных кусков.



Закрытый пирог: на дно жаропрочной формы вылейте 2-3 ст. ложки топленого масла и высыпьте 2-3 ст. ложки сахара. Сверху распределите яблоки и залейте все тестом.



Классическая начинка: красиво распределите ломтики яблок на поверхности теста. Вместо яблок можно использовать груши, предварительно выдержав плоды во фруктовом ликере.

Инвентарь и посуда

- Круглая металлическая миска
- Антипригарная алюминиевая сковорода
- Круглая форма для выпечки пирога диаметром 26 см
- Разделочная доска
- Набор ножей

Открытые пироги, булочки и пицца