Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Яблочный пирог

10 октября 2011 15:29 · https://open-cook.ru/recipes/yablochnyj-pirog



В деревне рядом с домом моих родителей есть заброшенный сад, с зарослями диких яблок и груш. Боже, какой же стоит аромат! Сентябрь – время яблок, и какой же дождливый день обойдется без яблочного пирога и чашечки ароматного чая? Сегодня представляю вам один интересный рецепт с пирогом из творожного теста.

Для хорошего настроения и уюта в дома выкладываю вам доброе стихотворение:

Вкусно яблоками пахнет.
На диване дремлет кот.
А в духовке у бабули
поднимается пирог.

С желтой корочкой хрустящей.
Тесто- как лебяжий пух.
Аромат такой пьянящий,
что захватывает дух!.
Позади уже полвека-
подводить пора итог.
Но я помню и поныне
чудный бабушкин пирог.
Вкусно яблоками пахнет.
И мурлычет рыжий кот.
Я пеку своим внучатам
тот же сказочный пирог.
(Кира Крузис, http://www.proza.ru/2011/08/11/316)

Итак, ингредиенты яблочного пирога:



- **200 гр творога**
- **150 гр сахара**
- **300 гр муки**
- **200 гр сливочного масла**

- **2 яйца**
- **1,5 ч.л. разрыхлителя**

Начинка

- **2 средних яблока**
- **3 ст.л. сахара**

Муку растираем с маслом, добавляем остальные ингредиенты и замешиваем тесто:



Тесто должно получится вот таким, ставим его на 30 минут в холодильник:



Яблоки избавляем от кожуры и семян, нарезаем дольками:



Форму (у меня диаметром 20 см) смазываем сливочным маслом, тесто делим на 2 части. Одну часть распределяем пальчиками по дну формы, на нее сверху укладываем яблоки:



Посыпаем все сахаром:



Второй частью теста закрываем наш пирог:



Разравниваем его пальчиками:



Выпекаем пирог в разогретой до 180 градусов духовке в течение 25-30 минут. Чтобы проверить, испекся ли он, нужно проткнуть пирог зубочисткой. Если она останется сухой, значит, пирог готов:



А далее мой вариант подачи этого пирога:

Посыпаем пирог сахарной пудрой:



Если у вас осталось яблочко, делаем из него вот такие лепесточки:



Берем красивую тарелочку, выкладываем на нее кусок пирога, поливаем его черничным вареньем или черникой, перетертой с сахаром **(чудесное сочетание!)**, украшаем яблочными лепестками:



Приятного аппетита!
