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

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

Яблочный пирог

23 августа 2012 10:38 · https://open-cook.ru/recipes/yablochnyj-pirog-3



В самый разгар яблочного сезона у нас рецепт Яблочного пирога от Марии Панковой! Читайте, готовьте и наслаждайтесь вкусным пирогом под шум дождя и аромат свежезаваренного чая=)
(Анна Нечаева)

Для пирога нам понадобится:

- 4яйца
- 1 стакан сахара
- 1 стакан муки
- яблоки, кому сколько не жалко)))

- панировочные сухари
- сливочное масло для смазки формы

Подготавливаем яблоки,чистим и избавляем от семян:



Нарезаем яблоки кусочками:



Берем кастрюльку и разбиваем туда яички:



Немного взбиваем:



Затем струйкой высыпаем сахар и долго взбиваем-готово или нет можно проверить, если провести пальцем по смеси – должна остаться полоса:



Всыпаем осторожно муку (понемногу) и перемешиваем лопаточкой:



Смазываем противень сл. маслом и обсыпаем панировочными сухарями.Выливаем половину полученной смеси на противень всыпаем яблоки и заливаем оставшейся смесью. Ставим в духовку, разогретую до 170-180 градусов. Проверить готовность можно с помощью зубочистки: проткнуть и если она будет сухая,то готово:



В итоге получаем очень яблочный пирог:



Приятного аппетита!



Комментарии: 2

Наталья # 11:07 24.08.2012

Так это же моя шарлотка!) Только я кладу 3 яйца, а не 4; в форме, а не на противне; форму смазываю растительным маслом (и бортики), кладу яблоки и заливаю их тестом; духовку калю побольше (градусов 200-210) и на 20 минут, пока по кухне не распространится запах выпечки.

Гость # 15:41 28.08.2012

Можно и так назвать)))Мы с мамулькой всегда такой пирог готовим,всем всегда очень нравиться))))Кстати,насчет градусов в духовке,я всегда примечаю:у всех печки пекут по-разному)))Этот рецепт очень распространенный и очень вкусный получается пирог!!!!Кто не пробовал-ОБЯЗАТЕЛЬНО попробуйте)))!