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

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

Ленивый яблочный пирог

2 сентября 2012 14:44 · https://open-cook.ru/recipes/lenivyj-yablochnyj-pirog



Очень хочется выпечки, а замешивать тесто лень? Или гости на пороге? Вас выручит готовое слоеное тесто. Достаточно держать на всякий случай пачку в морозилке. Это самый простой пирог, который я знаю.

Для такого пирога я использую готовое бездрожжевое слоеное тесто глубокой заморозки, которое обходится мне в 36 рублей, в пачке два квадратных листа, а я даю вам рецепт с использованием одного листа:



Итак, на 2 пирога из одного листа теста понадобится:

- 1 лист слоеного бездрожжевого теста
- 2 крупных яблока
- 4 ст.л. сахара
- 1/2 чайной ложки корицы
- сок 1/2 лимона
- сахарная пудра для посыпки

Лист теста оставляем на столе, присыпанном мукой минут на 10, чтобы разморозилось, разогреваем духовку до 220 градусов. В это время в широкой миске хорошенько размешиваем сахар с корицей, затем добавляем лимонный сок и снова перемешиваем:



Каждое яблоко разрезаем на 2 половинки, аккуратно вырезаем сердцевину и нарезаем поперек не слишком тонкими ломтиками:



Отправляем яблоки в миску с сахарной смесью и ручками перемешиваем так, чтобы эта смесь покрыла каждый ломтик:



Если какие-то дольки сломаются, ничего страшного, потом соберете их на пироге:





Теперь займемся тестом:



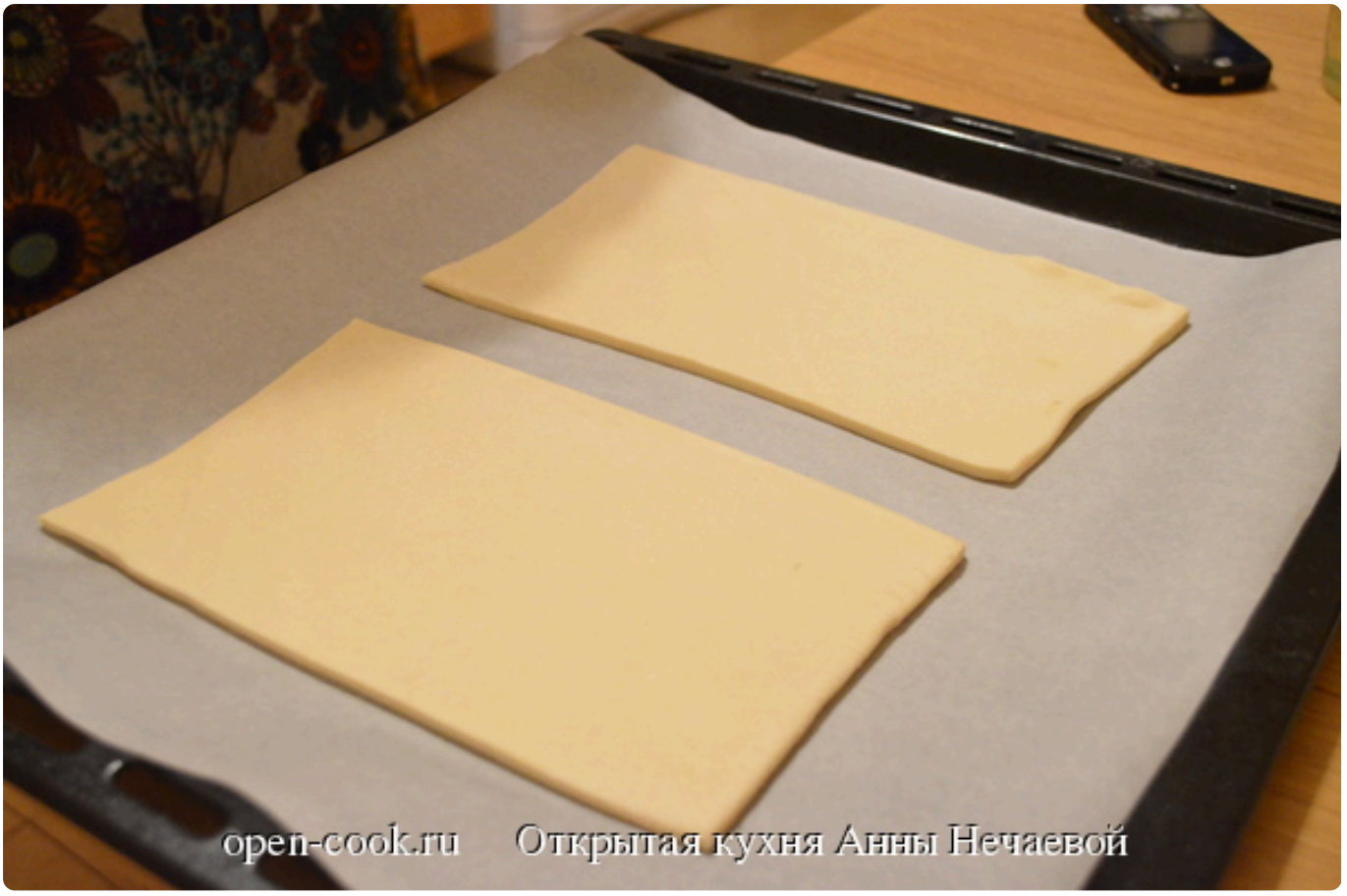
Раскатываем лист теста, чтобы он стал примерно в полтора раза больше и чтобы получился прямоугольник, а не квадрат:



Разрезаем это раскатанный лист теста на 2 части вдоль длинной стороны:



Перекладываем раскатанные половинки теста на противень, застеленный пекарской бумагой:



Внахлест выкладываем яблочные ломтики:







Сверху можно вылить столовую ложку сахарной смеси и отправляем в духовку минут на 10-20, время зависит от вашей духовки. Лучше смотреть, чтобы поймать момент, когда

тесто приобретет румяный оттенок, станет немного золотистым и немного увеличится в объеме:



Вынимаем ароматную красоту:



Присыпаем сахарной пудрой. Когда я делала этот пирог в первый раз, то разложила вдоль пирога тонкой линией желе из красной смородины, можно заменить любым вареньем красного цвета. Это выглядело очень эффектно и дополняло яблочный вкус пирога. Здесь этого нет, потому что мы уже благополучно подъели все варенье и желе:



Это один из наших любимых пирогов, вот таким он был у нас в конце марта 2016 года))))



Если у вас мало времени или вы не хотите тратить его на пирог, то этот вариант для вас. Он получится даже у тех, кто вообще никогда ничего не пек. И пусть он вас порадует своим вкусом и поднимет настроение:



Приятного аппетита!


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



Комментарии: 8

Наталья # 07:32 4.09.2012

Какая же ты мастерица!! Умничка!! Цветы в теме)) кстати, надо мужу заказать, чтоб гвоздики купил, красивые цветы, оказывается))

Анна Нечаева # 07:52 4.09.2012

Вообще-то я не люблю гвоздики. Но гуляя вечером решила зайти погреться в цветочный магазин и увидела потрясающие цветы, продавец сказала, что это кустовые гвоздики. Они маленькие и очень милые и стоят дешево. Сейчас они распустились и выглядят восхитительно, даже Илье нравятся))

Галина # 10:41 28.01.2013

Вкуснятина.Только что испекла и попили чай.Просто и быстро.Спасибо Анечка за вкусный пирог.

Анна Нечаева # 10:58 28.01.2013

Приятного! рада, что пирог вам понравился))

Марина # 14:10 14.09.2013

Просто супер, очент при очень понравился

Наталья # 06:28 9.10.2015

Анна ,а скажите дрожжевое не пойдет и почему ,а то я ни разу в жизни не пекла и не знаю всех тонкостей

> **Анна Нечаева** # 08:39 9.10.2015
>
> Можно и дрожжевое использовать, но с ним получается не так вкусно и быстро. В этом рецепте нет тонкостей. Берете тесто, чуть раскатываете, выкладываете начинку и отправляете в духовку
>
> > **Наталья** # 12:44 14.10.2015
> >
> > Спасибо ! Испекла с бездрожжевого ,получилось фкусно !!))