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

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

Пирог с яблоками и черникой

13 октября 2014 11:53 · https://open-cook.ru/recipes/pirog-s-yablokami-i-chernikoj



А у меня для вас есть потрясающий **пирог с яблоками и черникой**!

Очень вкусный, очень красивый и нарядный, очень ароматный, этот пирог никого не оставит равнодушным. И **простой рецепт** по силам и самым неопытным кулинарам и самым отъявленным лентяям, ведь нужно всего лишь смешать все продукты за раз, вылить в форму, разбросать яблочные дольки и чернику и отправить в духовку и все)))

Подходит для формы диаметром 19-22 см:

- 225 гр пшеничной муки

- 165 гр сахара
- 125 гр несоленого сливочного масла комнатной температуры, т.е. оно должно быть мягким.
- 1 ч.л. ванильного экстракта или 1 пакетик ванильного сахара
- 0,5 ч.л. разрыхлителя
- 2 средних яйца
- 125 мл молока
- 1 среднее яблоко
- 150-200 гр черники, это примерно 250 мл (можно использовать как свежую, так и замороженную ягоду)
- 2 ст.л. коричневого сахара демерара (можно прекрасно заменить на обычный сахар)
- сливочное масло для смазывания формы

В миску сложить все продукты, муку добавить последней, кроме яблока,черники и 2 ложек сахара. Взбить миксером, чтобы все ингредиенты соединились и получилась однородная масса.

Форму смазать маслом, лучше выстелить пергаментной бумагой. Вылить в форму тесто.



Из яблока удалить середину, нарезать тонкими дольками, выложить их веером и как душе угодно на поверхности теста, чуть притопить. Разбросать ягоды и присыпать все двумя ложками сахара. Отправить форму с тестом в духовку, разогретую до 180 градусов (160 градусов, если есть конвекция), на 40-50 минут.



Проверять на готовность зубочисткой или деревянной лучиной, воткнуть ее в середину и если она выходит сухая, значит, пирог готов, если нет, то нужно вернуть в духовку. Духовки у всех разные, поэтому если заметите, что верх начинает гореть (чернеть), а середина еще не пропеклась, накройте пирог фольгой и готовьте дальше.

Готовому пирогу дать немножко остыть и вынуть из формы.



Остывший пирог присыпать сахарной пудрой.



Если будете подавать **пирог** теплым, то пудрой присыпьте уже при подаче, и к нему прекрасно подойдет шарик мороженого.



Вот видите, этот **простой пирог с яблоками и черникой** очень легкий, а какой прекрасный результат :)



Приятного аппетита!

Источник рецепта.

Ниже еще несколько снимков вкуснейшего пирога!


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



Комментарии: 5

Гость # 14:22 29.03.2015

Спасибо!

Elena # 03:22 9.07.2015

Спасибо за рецепт! Приготовила сегодня! Очень вкусно!

Александра # 12:12 10.11.2017

Спасибо огромное вам за этот рецепт !!!! Я прям влюбилась в этот пирог ! Он великолепен, пекла его уже не один раз. Все кто его пробовал, оценили его на 5+

Маргарита # 18:37 21.01.2018

Огромное спасибо за рецепт! Пирог очень вкусный, нежный, ароматный! Все домашние оценили по высшему баллу. Теперь это один из моих самых любимых рецептов.

ViolettA # 16:13 17.02.2019

Пирог превзошёл все ожидания. Очень вкусный! Мужу безумно понравился. Будет теперь моим фирменным)))) везёт к семье на пробу мой второй ВАШ пирог. Спасибо большое.
