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

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

Яблочный пирог с маком

16 октября 2014 13:52 · https://open-cook.ru/recipes/yablochnyj-pirog-s-makom



Еще один **яблочный пирог**, но на этот раз он с маком. Высокий, нежный и влажный - все, как я люблю. И готовится просто.

Как готовить этот чудный **яблочный пирог** я узнала в блоге Екатерины и рассчитан он на форму 23см. Думаю, можно взять форму чуть большего диаметра, но должны быть высокие борта. В рецепте некоторые ингредиенты измеряются чашками, объем 1 чашки - 240 мл.

Ингредиенты:

- 3/4 чашки растительного масла
- 1/2 чашки сахара
- 1,5 чашки муки
- 3 яйца
- 200 мл молока
- 1 ст.л. разрыхлителя
- 2 ч.л. ванильной эссенции или 1 пакетик ванильного сахара
- цедра 1 лимона
- 4 средних яблока
- 2 ст.л. мака

Взбить масло с сахаром (на этом этапе добавить ван.сахар вместе с обычным, если используете его). Добавить яйца по одному, каждый раз размешивая до однородности.



Муку смешать с разрыхлителем, половину смеси добавить в тесто, взбить до однородности.



Вылить половину молока, взбить.



Всыпать оставшуюся муку и снова взбить.



Влить оставшееся молоко и ванильную эссенцию, если используете ее, взбить тесто до однородного состояния.



Добавить мак и цедру, перемешать.



Яблоки очистить от кожуры, удалить сердцевину и нарезать тонкими дольками. Добавить их в тесто и перемешать аккуратно.

Форму смазать маслом и присыпать мукой, выложить в нее тесто.



Отправить в духовку, разогретую до 190 градусов. У автора ушло почти час на выпекание, у меня минут 50, поэтому начинайте проверять пирог минут через 45, для этого нужно воткнуть зубочистку или деревянную лучину в центр пирога, если она вышла сухая, значит, пирог готов. Если сверху пирог начал сильно запекаться, а середина еще не готова, накройте пирог куском фольги, тогда он продолжит готовится без ущерба для корочки.



Готовому пирогу дать немного остыть в форме, а потом достать его. Можно слегка присыпать сахарной пудрой.



Этот вкусный **яблочный пирог** можно подавать как теплым, так и холодным. И не жадничайте, пирог очень сытный.



Приятного чаепития!



Комментарии: 1

Дарья # 17:20 6.06.2016

Рецепт супер! Но, еще вкуснее это тесто использовать на оладьи!)) У меня случайно больше оказалось теста, чем форма вмещала, я из оставшегося пожарила оладушки! Получились обалденные апельсиновые оладушки! ;)
PS мака нет, делала без мака.