

Яблочный пирог леди с авеню де-Бретейль

С каким только названием этот пирог не попадался мне на глаза: и Яблочный пирог от леди, которая продает яблоки на авеню де Бретейль (мне оно почему-то больше всех нравится); и пирог Невидимый; и Нежный яблочный пирог с карамельной корочкой; и Тысяча лепестков.



#пища #пирог #яблоки

Яблочный пирог леди с авеню де-Бретейль. Ингредиенты:

Мука пшеничная – 1/2 стакана (стакан на 250 миллилитров)

Сахар – 8 столовых ложек

Разрыхлитель теста – 2 чайные ложки

Соль – щепотка

Масло растительное – 2 столовые ложки

Яйца – 3 штуки

Молоко – 80 миллилитров

Яблоки – 4 штуки

Масло сливочное – 4 столовые ложки



Яблочный пирог леди с авеню де-Бретейль. Приготовление:

Молоко, два яйца и растительное масло смешать.

Муку просеять с разрыхлителем и солью, добавить 4 столовых ложки сахара.

Влить в муку яичную смесь и перемешать до гладкости.

Яблоки очистить от кожуры и семян, порезать тонкими пластинками. Выложить в тесто. Перемешать.

Форму для выпечки смазать маслом и обсыпать мукой или манкой. Выложить тесто с яблоками в форму. Поставить в разогретую до 180 градусов по Цельсию духовку на 25 минут.

Для заливки смешать одно яйцо, 4 столовые ложки сахара и растопленное сливочное масло.

Вылить эту смесь сверху на пирог и отправить его в духовку ещё на 10-15 минут.

Пирог подавать теплым.

Рецепт найден [здесь](#).



[Яблоки запечённые в микроволновке](#). Владимиру в магазине понравились яблоки. Кислючие. А что делать? Правильно! Нужно приготовить яблоки запечённые в микроволновке. Орехи, специи и главное – мёд. И чуть-чуть фантазии и желания.

[Цветаевский пирог в мультиварке](#). Кулинарные предания и легенды связывают цветаевский яблочный пирог с посиделками у сестёр Цветаевых в самом начале XX века. Исторических исследований по этому вопросу я не проводил, а пирог получился вкусный и наверняка достойно поддержал в своё время творцов Серебряного века в их поисках прекрасного, оторванного от реалий мира материального.

[Селёдочный салат с яблоком и сельдереем](#). Была бы селёдка в

доме, будет и сельдочный салат. В этот раз с яблоком и сельдереем. Хотя сельдерей сильно честно на любителя, а я таковым не являюсь. Однако концепция гласит, что личным примером надо демонстрировать подрастающему поколению всю полезность овощей. Так что кушай папа, кушай и нахваливай.

Я в [Моём мире](#), [Одноклассниках](#), [Фейсбуке](#), [Вконтакте](#), [Твиттере](#), [Гуглоплюсе](#), [Инстаграме](#), [Телеграмме](#).