

Яблочный пирог насыпной от повара Вовы

пирог значитя готовится просто: тесто и начинка. Тесто замешиваем. А если попробовать по другому. Недавно мы так экспериментировали с печеньками, а сегодня у нас целый пирог. Яблочный пирог насыпной



#пицца #пирог #яблоки

Яблочный пирог насыпной. Ингредиенты:

Крупа манная – 1 стакан
Мука – 1 стакан
Сахар – 1 стакан
Разрыхлитель – 1,5 ч. ложки
Яблоки – 4-5 штук
Сливочное масло – 100 грамм.

Корица – 1 чайная ложка



Яблочный пирог насыпной.

Приготовление:

Смешать в глубокой миске все сухие продукты: манку, муку, сахар и разрыхлитель.

Яблоки очистить, натереть на крупной терке. Добавить корицу. Яблоки разделить на две равных части.

В форму для выпечки (лучше разъёмную или силиконовую) насыпать третью часть сухой смеси, разравнять, выложить половину яблок.

Потом – снова сухая смесь и яблоки, Последний слой – сухая смесь.

Сверху на пирог положить кусочки охлажденного сливочного масла.

Пирог выпекать в предварительно разогретой духовке до 180 градусов по Цельсию 50 минут.

Готовому пирогу дать ему остыть хотя бы полчаса.

Рецепт найден [здесь](#).



[Мягчайшие яблочные рулетики](#). Ням-ням. Сейчас я вам расскажу о... Ням-ням...Расскажу о... Ням-ням... Но вот прямо жь только что... Прямо вот тут были... Яблочные рулетики. Прямо, такие вкусные, уф. Куда подевались? А если серьёзно, про процесс приготовления не скажу, готовились не при мне. А вот скушались очень быстро. А это показатель... У нас в семье едоки привередливые... искушённые...

[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.

[Цветаевский яблочный 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.

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