

Добавил(а) Оля
15.01.20 17:46 -

Насыпной пирог с яблоками и корицей, *Насыпной простоящий яблочный пирог на всю семью*



1 / 5

Насыпной пирог с яблоками и корицей

Добавил(а) Оля
15.01.20 17:46 -

- Мука - 1 ст., сахар - 1 ст., манка - 1 ст.
- Масло.сл. - 150 гр., Яблоки - 6 шт., ванилин 2 гр., соль 0,5 ч.л., разрыхлитель - 2 ч.л.



Соединяем сухие ингредиенты, хорошо перемешиваем. Форму для выпечки (24 см) застилаем пе



Насыпной пирог с яблоками и корицей

Добавил(а) Оля
15.01.20 17:46 -

На масло высыпаем 1/3 сухой смеси, равномерно распределяем. На сухую смесь трём 3 яблока, р



Яблоки посыпаем корицей. Сверху первого слоя яблок высыпаем ещё 1/3 сухой смеси. Равномерно



Верх пирога засыпаем оставшейся 1/3 части сухой смеси.

Насыпной пирог с яблоками и корицей

Добавил(а) Оля
15.01.20 17:46 -



Сверху трём оставшееся сливочное масло. Присыпаем небольшим количеством сахара для карамелизации.



Готовый пирог достаём из духовки и даём немного остыть.

Насыпной пирог с яблоками и корицей

Добавил(а) Оля
15.01.20 17:46 -



Достаём пирог из формы. Полностью остужаем.



Приятного аппетита!!!