



Яблочный пирог

с корицей и мороженым

Традиционное блюдо
семьи Порозовых





Ингредиенты для теста:

- 3 стакана муки
- 1 ч.л. соли
- 1 ст.л. сахара
- 1/4 стакана сливочного масла
- 1 яйцо (немного взбить)
- 5 ст.л. воды
- 1 ст.л. яблочного уксуса

Ингредиенты для начинки:

- 1-1,5 кг. яблок
- 3 ст.л. сливочного масла
- 2/3 стакана сахара
- 1 ч.л. корицы
- 1 яйцо
- сахар по вкусу: для посыпки



Способ приготовления

ТЕСТО: В кухонном комбайне, смешиваем вместе муку, соль и сахар. Добавляем сливочное масло, перемешиваем. Смешиваем яйца с водой и уксусом. Добавляем в смесь муки и перемешиваем до однородного теста. Делим на две части, раскатываем на диски, которые заворачиваем в пищевую пленку и убираем на 30 минут в холодильник.

НАЧИНКА: моем, чистим и режим на кусочки яблоки. Растапливаем масло в большой ёмкости. Добавляем яблоки и перемешиваем с маслом, затем добавляем сахар и недолго варим. Посыпаем корицей и даем остыть.

Разогреваем духовку до 200 градусов Цельсия. Достаем тесто из холодильника, раскатываем укладываем корж на дно формы для выпечки и добавляем начинку. Раскатываем второй круг теста и укладываем сверху, склеиваем края, делаем несколько надрезов на верхушке. Яйцо смешиваем с щепоткой соли, и смазываем им верхушку пирога, посыпая слегка сахаром. Снижаем температуру в духовке до 190 градусов и выпекаем около 40 минут, до золотисто-коричневого цвета. Охлаждаем, подаем на стол с мороженым.



Приятного аппетита!