

# 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

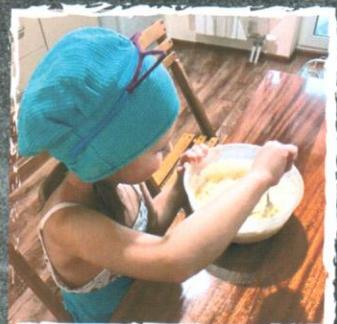


## Способ приготовления

**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 режем на кусочки яблоки. Растираем масло в большой ёмкости. Добавляем яблоки и перемешиваем с маслом, затем добавляем сахар и недолго вари. Посыпаем корицей и даем остить.

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, посыпаем 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! ♫