

ШАРЛОТКА



Пирог с яблоками

- ▣ Просеиваем 1 стакан муки.
- ▣ Взбиваем 3 яйца и 1 стакан сахара (можно венчиком или вилкой).
- ▣ Все перемешиваем до однородной массы.
- ▣ Добавляем в смесь 1 чайную ложку соды, погашенной уксусом.
- ▣ Застылаем дно формы пергаментом и покрываем слоем яблок, нарезанных на кусочки.
- ▣ Заливаем яблоки тестом и помещаем в духовку, разогретую до 170 градусов
- ▣ Выпекаем около 30 минут
- ▣ Даем остыть и вынимаем из формы.

**Возможно сразу перемешать тесто с яблоками и поместить смесь в форму.*

Если хотите выпекать на противне – лучше сделать сразу двойную порцию.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА

