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.
- Застилаем 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