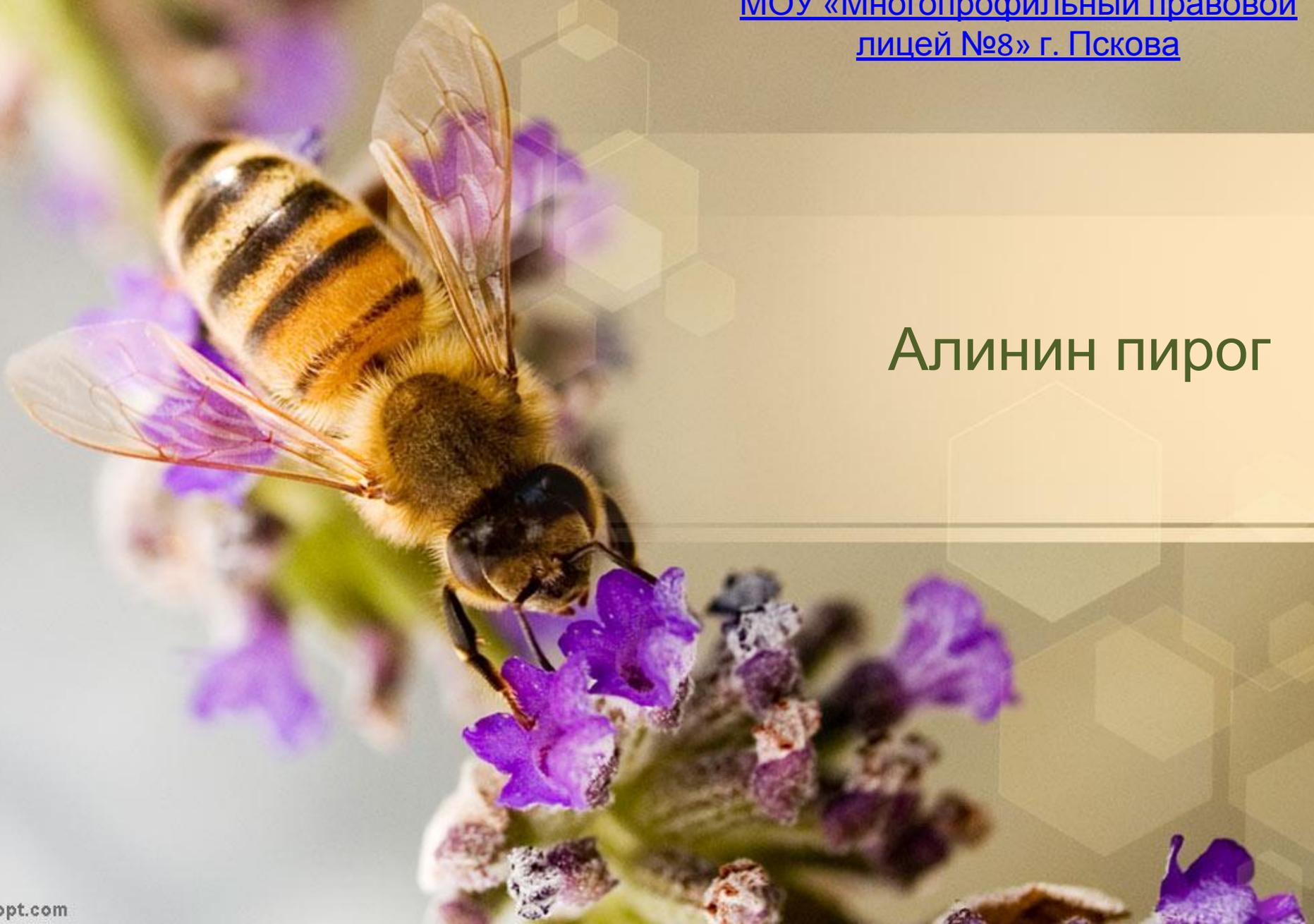


Бобылева Алина 4 «Д»
МОУ «Многопрофильный правовой
лицей №8» г. Пскова

Алинин пирог



Продукты

- 3 яблока
- 3 яйца
- 250 гр. муки
- 100гр.сахара
- 100гр.сметаны
- разрыхлитель
- корица
- ванилин



Процесс

Взбиваем яйца с сахаром



Процесс

Добавляем муку, немного разрыхлителя и ванилина и все тщательно перемешиваем, чтобы не было комочков



Процесс

- Добавляем сметану (я добавляю больше)



Процесс

Форму смазываем сливочным маслом, нарезаем небольшими дольками яблоки и слегка посыпаем корицей



Процесс

Выливаем тесто в форму



А остатки можно съесть 😊



Процесс

Ставим пирог в духовку и выпекаем при $t = 180^{\circ}$ до готовности (примерно 30 минут).



Вы узнаете когда он будет готов по чудесному аромату!

УРАА! АЛИНИН ПИРОГ ГОТОВ!

А мой секрет в том, что я все делаю сама, руками- миксером не пользуюсь! Так пирог получается вкуснее- очень пышным и ароматным !

