


# Пышный яблочный пирог



Богданова Анна  
7 «Г»




*Это наш семейный пирог с яблоками!*

*Вкуснее пирога вы не попробуете!*

*Его рецепт передаётся в нашей семье из поколения в поколение, его придумала мама моей прабабушки.*

*Главные секреты во вкусе этого пирога в том что нужно готовить его со щепоткой души и столовой ложкой любви.*



*Ингредиенты:*

*2 яблока*

*3 сырых яйца*


*1 стакан муки (6 ст.л. муки с горкой)*

*3/4 ст. сахара (6 ст.л. сахара без горки или 150 г)*


*0,5 ч.л. соды*

*0,5 ст.л. уксуса*

*Ваниль*



*Сливочное масло для смазывания формы (1-2 ст.л)*



## *Приготовление.*

*Яблоки очистить от серединок и нарезать тонкими дольками.*

*Отделить у яиц белки от желтков.*


*Желтки соединить с сахаром. Добавить сюда же ванилин (на кончике ножа) или ванильный сахар (пакетик).*


*Растирать ложкой или взбить венчиком до побеления смеси.*

*Белки взбить в устойчивую пену.*


*В белки добавить несколько капель уксуса, тогда они лучше взбиваются.*

*В большой миске соединить белки с желтками, продолжать взбивать венчиком.*






*Частями добавив муку (по одной-две ложке), продолжая взбивать тесто. Оно должно получится текучим, следите за консистенцией — из-за разностей муки ее может понадобиться на 1 ложку меньше. асим соду.*




*Для этого в столовую ложку насыпать 0,5 ч.л. соды и залить уксусом (1 ст.л. ложка), смесь будет шипеть и разливаться.*

*Вылить содержимое ложки в тесто.*



*Все аккуратно перемешать, стараясь не слишком разбивать пузырьки внутри нежного теста.*



*Выложить яблоки на смазанную форму.*


*ВАЖНО: Форма должна быть небольшая, около 22x22см.*

*Одной порции теста не хватит покрыть яблоки в большой форме и пирог не получится пышным из-за слишком тонкого слоя теста.*

*Вылить тесто на яблочные дольки. Выпекать 35 мин в хорошо разогретой духовке сначала при 180С (первые минут 15), затем при 160.*

*ВАЖНО: ДУХОВКА ДОЛЖНА БЫТЬ ХОРОШО ПРОГРЕТА (разогревайте ее перед выпеканием минут 20-30 при 180С).*

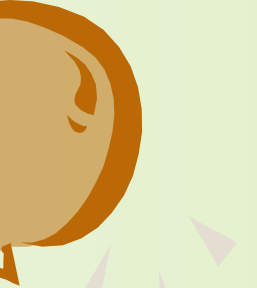
*При выпечке пирог увеличивается на половину высоты это где-то в 1,5 раза, напоминая бисквит.*



*Вынимаем пирог из формы когда он подостынет.*



*Остывший пирог можно посыпать пудрой.*



*Приятного аппетита!*