


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).

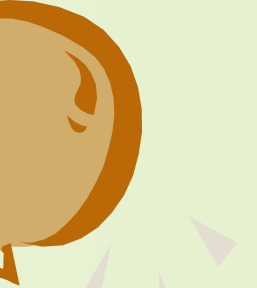
При выпечке пирог увеличивается на половину высоты это где-то в 1,5 раза, напоминая бисквит.



Вынимаем пирог из формы когда он подостынет.



Остывший пирог можно посыпать пудрой.



Приятного аппетита!