ДАЛЬШЕ

Рецепт Яблочного Пирога

В КОНЕЦ

НАЗАД

Ингредиенты

ДАЛЬШЕ

- Мука пшеничная -1 стакан
- Яйцо куриное- 4 шт
- Яблоки- 1 кг
- Корица- 0,5 ч.л
- Сахар- 1ст
- Масло- 1ст.л
- Разрыхлитель- 1ч.д

В КОНЕЦ

Рецепт

1. Отделяем белки от желтков, затем кладем желтки в холодильник, а белки взбиваем

НАЗАД

В КОНЕЦ

ДАЛЬШЕ

Рецепт

2. К взбитым белкам добавляем маргарин, сливочное масло, сахар и соль, а затем взбиваем все вместе до определенной консистенции

НАЗАД

В КОНЕЦ

ДАЛЬШЕ

ТЕСТО

Рецепт

3. К получившейся смеси добавляем просеянную муку и смешиваем её с другими ингредиентами. После чего выливаем тесто на специальную доску для выпечки

НАЗАД

В КОНЕЦ

ДАЛЬШЕ

Рецепт

4. Нарезаем несколько яблок и равномерно выкладываем на тесто

НАЗАД

В КОНЕЦ

ДАЛЬШЕ

Рецепт

5. Взбиваем холодные желтки с корицей, а затем равномерно выливаем получившуюся смесь на яблоки

НАЗАД

В КОНЕЦ

ДАЛЬШЕ

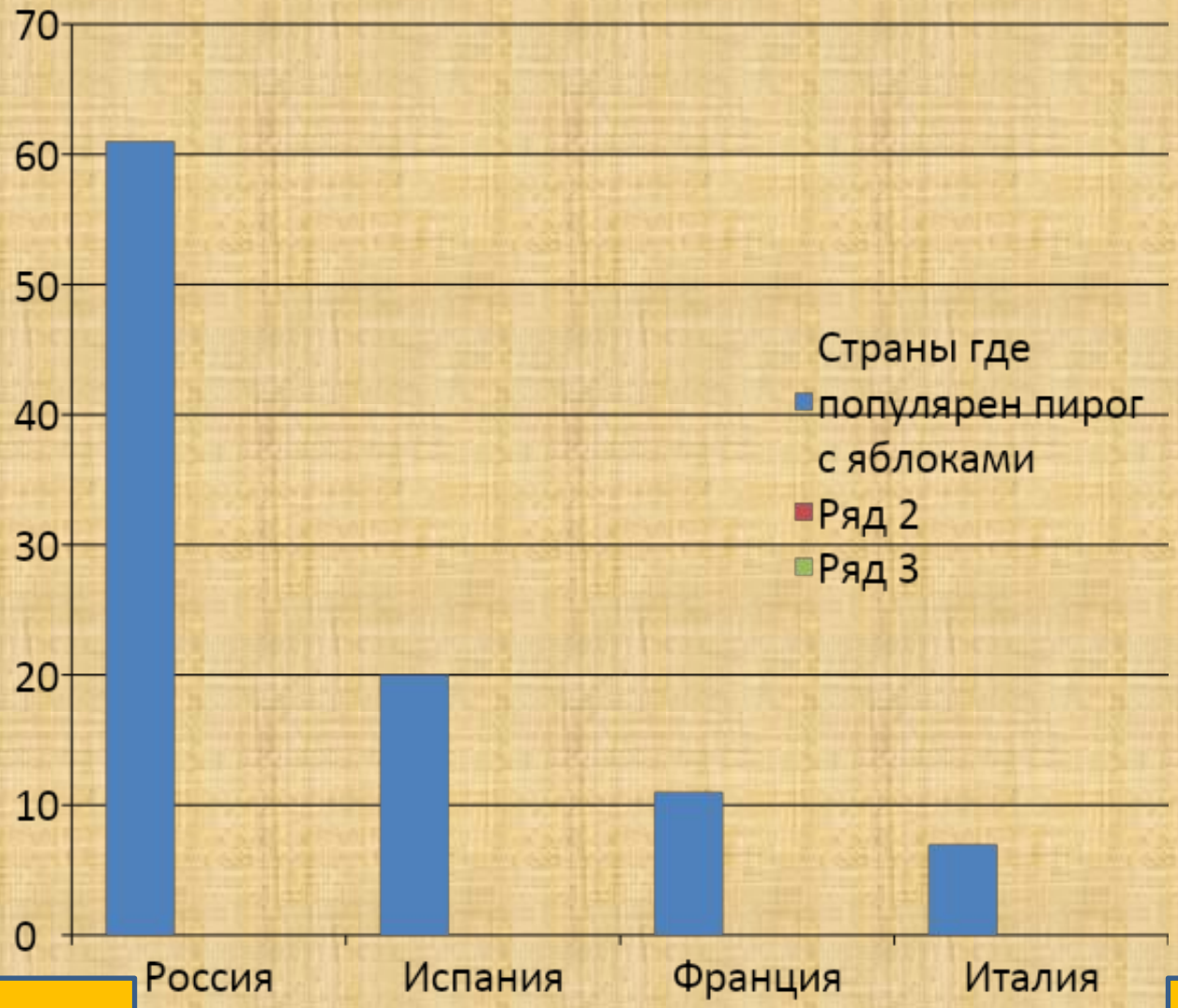
Рецепт

6. Ставим пирог духовку и ждем 2 часа пока он не приготовиться

НАЗАД

В КОНЕЦ

ДАЛЬШЕ



НАЗАД

В КОНЕЦ

ДАЛЬШЕ

Калорийность ингредиентов пирога

	БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВОДЫ
Яблоки	11	9	22
Мука	7	14	31
Яйца	44	22	13

НАЗАД

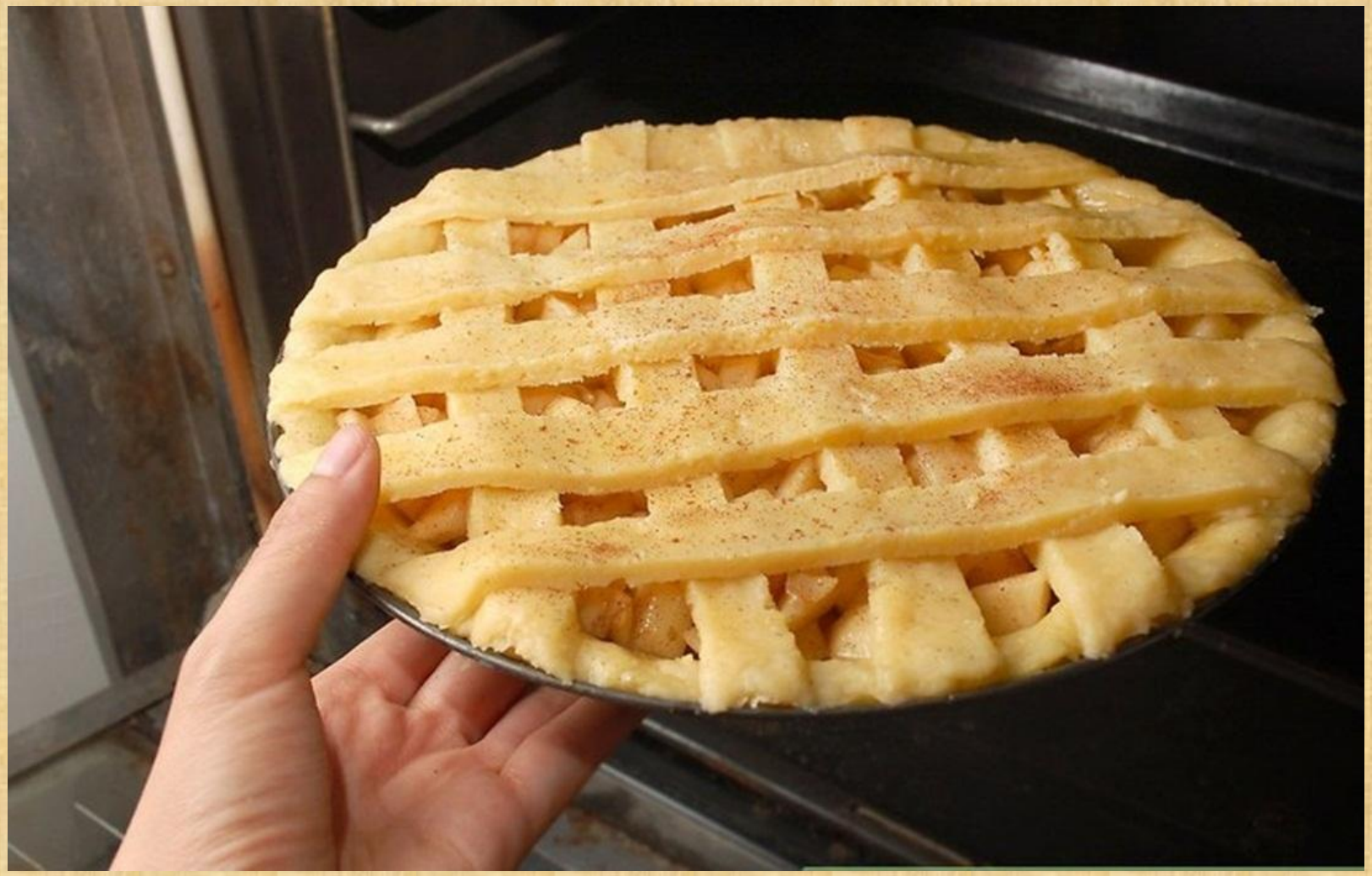
В КОНЕЦ

ДАЛЬШЕ

НАЗАД

Приятного аппетита

ДАЛЬШЕ



В КОНЕЦ