

Perfect apple pie

Автор: Мухаббат
03.10.2014 20:45 -



Великолепнейший пирог. Вкусное тесто и сочная, ароматнейшая начинка из яблок и корицы подтверждают название этого пирога. Рекомендую!

□

ИНГРЕДИЕНТЫ:

□

для теста:

□

200 гр. холодного сливочного масла
350 гр. муки
2 ст. л. сахара (я использовала сахарную пудру)
1 большое яйцо

Perfect apple pie

Автор: Мухаббат
03.10.2014 20:45 -

2 ст. л. холодной воды
натертая цедра одного лимона
щепотка соли

для начинки:

□

5 средних кисло-сладких яблок
150 гр. сахара
1 ч. л. корицы
2 ст. л. кукурузного крахмала

яйцо для смазывания



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Тесто:

Муку просеять в чашку. Холодное масло натереть на крупной тёрке и растереть с мукой в крошку. Яйцо взбить с солью и сахаром, добавить натёртую на мелкой тёрке лимонную цедру и хорошо перемешать. Добавить смесь в крошку и замесить тесто, постепенно добавляя воду. Разделить тесто на 2/3 и 1/3 части, завернуть в пищевую пленку и положить в холодильник на 30 минут.

Начинка:

□

Яблоки очистить от кожуры и сердцевин, и нарезать тонкими ломтиками. Добавить сахар, корицу и крахмал. Перемешать.

Perfect apple pie

Автор: Мухаббат
03.10.2014 20:45 -



{comments on}