

Листковий пиріг з яблуками

Чудова, класична, дуже смачна, ніжна і розсипчаста випічка на Вашому столі!

Затишного вам зимового чаювання!

Листкове тісто - це просто знахідка, коли потрібно швидко, без зайвих витрат часу та при мінімумі продуктів приготувати щось смачненького. Тож коли вам несподівано захотілося чогось солоденького або гості, як це часто буває, «вже на порозі», а листкове тісто і яблука під руками, тоді не зволікаючи приготуйте пиріг з листового тіста та яблуками!

Яблука бажано брати ароматні, кисло-солодких сортів, що гармонійно поєднуються з апельсиновим джемом. Завдяки цим інгредієнтам випічка виходить не тільки ароматна й розсипчаста, але й з солодко-гіркуватою ноткою апельсинової шкірки, що неодмінно здивує ваших гостей.

- 1 упаковка листового тіста
- 3 – 4 яблука Голден, Джонаголд, Лігольд
- 4 ложки апельсинового джему

Нагріти духовку до 200С.

Приготувати круглу форму для пирога з невисоким бортиком, встелити її пергаментним папером.

Викласти тісто у форму, поколотити виделкою дірочки і змастити половиною апельсинового джему. Щоб джем став рідшим і легшим для змащення його можна розігріти 1 хв. у мікрохвильовій печі.

Яблука очистити, нарізати тонкими, у пів сантиметра дольками і викласти у два кола на тісто. Змастити другою половиною джему і поставити в духовку на 25-30 хвилин. Готовий пиріг охолодити, вийняти із форми і відібрати папір, викласти на таріль та присипати цукром-пудрою. Можна порізати на порції перед подачею або ж вже на столі.











