

Яблучний пиріг з гарячим молоком

Ароматна сезонна випічка родом з Італійських садів. М'який яблучний пиріг що дивує своїм методом приготування, доволі легко готується та швидко зникає зі столу.

Взимку завжди хочеться чогось духмяного та запашного. Випічка з додаванням яблук завжди нагадуватиме Вам дитинство. Тож пропонуємо Вам потішити свою родину, чи друзів саме таким смаком, смаком з дитинства.

- 3 яйця
- 170 г борошна
- 160 г цукру
- 60 г вершкового масла
- 120 г молока
- 1 пакетик розпушувача для випічки
- 2 яблука
- 1 столова ложка цукру з дрібною кориці для посипки

Нагріти духовку до 180 С. Приготувати форму для торта діаметром 20-22 см з високими бортиками. Дно вистелити пергаментом.

У невеликій каструльці нагріти молоко та вершкове масло, але не кип'ятити.

У миску помістити яйця з цукром та збивати міксером щонайменше 10 хвилин.

Просійте борошно та розпушувач для випічки 2 рази, суміш має бути легкою і повітряною.

По частинах додати у збиті яйця борошняну суміш і гаряче молоко, легко та обережно вимішуючи.

Налити тісто у приготовану форму.

Почистити яблука, вийняти осередок і нарізати тонкими скибочками.

Розподілити їх по колі на поверхні пирога та посипати цукром з корицею.

Випікати 40-45 хв, перевірити пиріг на готовність дерев'яною паличкою.

Коли пиріг вистигне, вийняти його з форми, а верх присипати цукровою пудрою.













