ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ РОБЕРТО

На прошлой неделе мы с Марсель закончили курсы Итальянского и успешно сдали экзамен! Я очень рада, что помимо базовых знаний языка, получилось отхватить пару классных рецептов! Если вы не дружите с кухней вообще - бегом к Роберто в Nonna Letizia! А если не боитесь полчаса потратить на простые действия с простыми продуктами и получить гениально-вкусный пирог, то записывайте рецепт:

Понадобится:

яблоки (зеленые кислые) - 5 средних штук
(у Роберто в рецепте 1 килограмм, но мне показалось это слишком много)

а теперь все по 200
мука - 200 граммов
сахар - 200 граммов
сливочное масло Гормолзавод - 200 граммов

сливки 10% Гормолзавод - 200 граммов
(у Роберто в рецепте молоко, но у меня были только сливки)

яйца - 2 штуки
разрыхлитель - 2 грамма
ванильный сахар - 1 столовая ложка

Приготовление:

Приготовление очень простое. Но начну с того, как я довольна своей новой формой для запекания! Раньше пользовалась разьемными и силиконовыми, а теперь души не чаю в неразьемной форме диамером 20 сантиметров! Она меньше, чем стандартные 24-сантиметровые, и пироги получаются выше! Какое-то особое покрытие не дает ничему приставать к стенкам и все легко вынимается! Очень довольна!

Разогрей духовку до 160 градусов.
Итак, нам нужно смешать все ингредиенты.
Сначала смешай сахар с мукой и разрыхлителем.
Отложи 50 граммов масла и растопи с микроволновке (или духовке) оставшиеся 150 граммов.
Добавь растопленное масло к муке, влей сливки, разбей яйца и с помощью миксера или венчика все перемешай.

Я блоки очисти от кожуры и порежь слайсами.
Форму смажь сливочными маслом и посыпь мукой.

На дно влей 1/3 теста и выложи на него слой яблок.
Сверху вылей еще 1/3 теста и выложи еще один слой яблок.
Вылей оставшееся тесто и выложи красивый слой яблок.
Посыпь яблоки ванильным сахаром и выложи кусочки оставшегося сливочного масла.

Запекай около 40 минут (время зависит от диаметра формы).
Подавай горячим, с мороженным и карамелью!