



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

Яблочный пирог

Elma Maya



Пол спичечной коробки свежих дрожжей
Пол стакана раст.масла
Пол стакана тёплой воды
Пол стакана тёплого молока
Пол стакана сахара
Натёртую корочку одного лимона
1 яйцо
Мука
Для начинки :
4 яблока
1 стакан изюма
4 стол.ложки сахара
2 чайн.ложки корицы
Для верха :
Сахарная пудра

- # В глубокую посуду положить дрожжи, вылить тёплую воду и молоко, высыпать сахар, разбить яйцо, хорошо взбить венчиком.
- # Добавить лимон.корочку, раст.масло, понемногу муку и замесить тесто.
- # Дать настояться 1,5 часа.
- # Тесто разделить на две равные части.
- # Каждую часть раскатать размером с противень, края отрезать и сделать квадрат.
- # Отрезанные края равномерно разложить на раскатанном тесте. По всей поверхности положить половину начинки : очищенные и порезанные кубиками яблоки, сахар, корицу и изюм.
- # Завернуть в рулет, порезать на колечки толщиной с большой палец и положить на смазанный маслом противень.
- # Так же повторить со второй частью теста.
- # Запекать в духовке до розового цвета, при температуре 180.
- # Обсыпать сахарной пудрой и подавать к столу.

Яблоки могут потемнеть, поэтому, их лучше очистить сразу перед тем, как положить в рулет.