



## 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 столов.ложки сахара  
2 чайн.ложки корицы  
Для верха :  
Сахарная пудра

- # В глубокую посуду положить дрожжи, вылить тёплую воду и молоко, всыпать 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.