Яблочный пирог с фундуком (13 февраля 2014)

Всем, привет!
Что-то закрутилась, завертелась, и на ЖЖ времени не было. Постараюсь посмотреть новости и узнать, что у вас новенького происходит.
Я сегодня с пирогом, который готовила еще в 2013 году, но никак не удавалось выложить.
Уже 3 дня не пеку, от чего очень страдаю :-)). Хотя, сегодня напекла крекеров с льняными семечками, соскучились очень по мелкой выпечке. А вечером бегу на занятие в кулинарную школу, буду показывать, что бисквиты и песочное тесто делать легко и просто. У нас сегодня много работы, так как участников будет мало, но для них это даже лучше - каждый попробует сделать что-то сам. Уж тарталетки и бисквиты, это точно.
Пирог взяла у Юли **y_u_l_i_a_s_h_a** здесь. Очень вкусный пирог с фундучным ароматом и кусочками яблок. Делается легко, съедается быстро.



Ингредиенты:
170 г сливочного масла
150 г коричневого сахара
3 яйца
170 г муки
150 г измельченного яундука
1.5 ч.л. корицы
1 ч.л. разрыхлителя
500 г очищенных от кожуры и сердцевинки яблок

Приготовление:
Очищенные яблоки полрезать небольшими кубиками. Посыпать корицей, перемешать.
Масло взбить с сахаром до пышного состояния. По одному ввести яйца, каждый раз хорошо взбивая после добавления.
Добавить муку и разрыхлитель. Всыпать орехи и яблоки. Перемешать. Выложить в форму.
Выпекать при 180С 45 минут. Дать остыть, вынуть из формы.

Есть можно теплым и холодным.

Приятного чаепития!



Комментарии (36)

magdacook 13 февраля 2014 16:52

у меня тоже есть такая форма)))))яблочные пироги-моя слабость)

eastflower 13 февраля 2014 17:13

Мариночка, скажи удобная форма - сразу порции получаются.А на яблочные пироги в прошлом году подсела. Очень понравились, такие сочные, яблочные и очень вкусные.

mrs_home 13 февраля 2014 16:55

Чудо то какое)) Мы вот в последнее время подсели на выпечку с орехами, это же безумно вкусно))Лена, очень красивый пирог!

eastflower 13 февраля 2014 17:13

Анечка ,спасибо! Но ты-то знаешь, что с фундуком и фруктами - кексы и пироги получаются вкусными. Это я чищу свои закрома.

imungu 13 февраля 2014 17:01

Красивый пирог. А я редко пеку, даже и не помню, когда последний раз что-то сладкое пекла.

eastflower 14 февраля 2014 00:31

Ирочка, спасибо! Как я рада, что ты зашла в гости. Что-то ты пропала.

lifetastesgreat 13 февраля 2014 19:27

это форма меня чарует!))) так необычно выглядит))

eastflower 14 февраля 2014 00:20

Анютка, спасибо! Она продается в интернет магазинах. Действительно, в ней интересно получается. Я тебе пришлю ее фотку.

mila_kanari 13 февраля 2014 19:39

Пирог в разрезе очень соблазнительный!

eastflower 14 февраля 2014 00:31

Вот-вот, я когда у Юли увидела, сразу решила, что буду готовить.

manyasha_p 13 февраля 2014 19:47

Какой красивый!

wowcook 13 февраля 2014 22:00

Забавный разрез! Это яблоки?))

eastflower 14 февраля 2014 00:33

Оль, яблоки. В сочетании с фунуком - это просто бомба.

a_zhitenskaya 13 февраля 2014 22:49

Лена, потрясающий пирог! и как ты все успеваешь?:)

eastflower 14 февраля 2014 00:32

Настюша, спасибо! Я его давно делала, все выложить не могла. А сейчас 3 дня не пекла. Правда, в кулинарной школе оторвалась - мы за 3 часа приготовили торт Тирамису, тарталетки с лимонным кремом, бисквитный рулет с шоколадным кремом и печенье мадлен. Очень довольная.

a_zhitenskaya 14 февраля 2014 11:35

ну ты просто фонтанируешь, Лена:) откуда столько энергии, восхищаюсь я тобой)

eastflower 14 февраля 2014 11:58

Настюша, просто люблю выпечку. В следующий четверг, похоже, опять зажигаем. Людям понравилось. Еще плюс маленькой группы, что они многое могут сделать сами. Я по тебе соскучилась.

a_zhitenskaya 14 февраля 2014 18:42

я тоже соскучилась! скоро буду собирать заказы на всякие специи-пряности, ваниль в том числе, в середине марта где-то размещу об этом инфу) так что придумывай пока, чего тебе привезти:)

eastflower 14 февраля 2014 20:02

ага, напиши, что продают и по какой цене.

a_zhitenskaya 14 февраля 2014 23:58

я пока точно не знаю, уточню, тогда в мартовском посте и напишу:)

liligorina 14 февраля 2014 00:50

Разрез потрясающий. Фундук и яблоки - изумительное сочетание!

eastflower 14 февраля 2014 00:58

Лиля, полностью с тобой согласна, я в него просто влюбилась. Правда, он такой сытный.

monka_i_eda 14 февраля 2014 01:04

а у меня вроде и время есть, но как-то очень лень его тратить на жж :) ты молодец, занятия ведешь! часто? я помню, у тебя еще по пряникам было

eastflower 14 февраля 2014 09:25

Сонечка, занятия веду не часто, как группа наберется. К сожалению, не так много народу записывается. Например, вчера было 3 человека. Но мы все успели сделать, поговорить. Я была довольна, т.к. все получилось и людям понравилось то, что мы приготовили.

mozg72 14 февраля 2014 02:29

…красивущий какой:):):):)

eastflower 14 февраля 2014 09:29

Леночка, спасибо!

agro_al 14 февраля 2014 13:19

Форма отличная! А яблоко с корицей в пирогах - это бомба! Вкусная и сочная бомба)

eastflower 14 февраля 2014 17:53

Мариночка, как же ты права :-))

flamebelle 14 февраля 2014 21:48

Разрез очень соблазнительный! Хороший рецепт, удачный очень!

eastflower 14 февраля 2014 22:17

Оксаночка, спасибо! Я вообще теперь подсела на фундучно-фруктовую выпечку.

sunpolina 15 февраля 2014 10:01

Прекрасный пирог! И так пропёкся славно :)))

tania_bondarets 16 февраля 2014 03:09

все мы начинаем пропадать)

eastflower 16 февраля 2014 13:18

Эх, жизнь дает о себе знать. Это хорошо, когда реальность берет верх :-))

eastflower 16 февраля 2014 13:41

Эх, жизнь дает о себе знать. Это хорошо, когда реальность берет верх :-))

y_u_l_i_a_s_h_a 13 марта 2014 17:56

Лена, мне так приятно, что пирог тебе понравился! Он у тебя очень красивый получился.

eastflower 13 марта 2014 19:35

Юленька, с возвращением!!! Рада тебя видеть. Спасибо за рецепт, очень вкусный и очень понравился.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast

