Слоеный яблочный пирог (11 июня 2015)

Что может быть проще яблочного пирога на слоеном тесте? Но это не значит, что он простой по вкусу - само тесто - инвертное слоеное тесто, очень вкусное.
Несу Зареме **surrealnay** на ее ФМ "Пикник".





Ингредиенты:

450 г слоеного теста

6 кисло-сладких яблока

2 пакета ванильного сахара

1 ст.л. корицы

20 г сливочного масла

Приготовление:

Яблоки очистить, сердцевину удалить.

3 яблока нарезать крупными кубиками. Растопить сливочное масло, положить яблоки, присыпать их 0.5 ст.л. корицей и пакетиком ванильного сахара.

Влить столько воды, чтобы она полностью покрыла фрукты. Довести до кипения.

Тушить на медленном огне 35 минут. Они должны стать мягкими, а вода полностью выкипеть. Измельчить в пюре.
Оставшиеся яблоки нарезать ломтиками средней толщины.
Тесто раскатать в пласт по диаметру формы. Выложить в форму, наколоть вилкой.
Выложить яблочную массу. Сверху уложить дольки. Посыпать оставшимся ванильным сахаром и корицей.
Выпекать при 180С 1 час. Охладить.
Приятного чаепития!

Комментарии (21)

> **imungu** 11 июня 2015 01:32
> Ммм, какой пирог…

> **eastflower** 11 июня 2015 11:05
> Ирочка, спасибо! Слоеное тесто такое вкусное, у меня ребенок просто просит его печь, без начинки.

> **agro_al** 11 июня 2015 09:40
> Шикарный пирог,Лена!

> **eastflower** 11 июня 2015 11:04
> Аримине, спасибо большое!

> **tania_bondarets** 11 июня 2015 12:00
> яблоки и слоеное тесто в любом виде очень вкусно)))

> **eastflower** 11 июня 2015 16:18
> Танюшка, точно! люблю это сочетание - всегда вкусно.

natapovarenok 11 июня 2015 12:23

Прекрасный пирог!

eastflower 11 июня 2015 16:19

Наташенька, спасибо!

electrolyte_14 11 июня 2015 17:02

Потрясающий пирог! Здорово придумано, яблоки на яблочной подушке.Эдакий яблочно-яблочный пирог.

eastflower 11 июня 2015 17:25

Спасибо! Это для любителей яблок, особенно запеченных.

liligorina 11 июня 2015 18:34

Красотища!!! И вкуснотища! :)

eastflower 11 июня 2015 18:36

Лиля, спасибо! Я от таких пирогов оторваться не могу :)), поэтому не так часто готовлю.

liligorina 11 июня 2015 18:49

А я вообще их не готовлю)) Мне лень тесто катать, а покупное все-таки не то.

sunpolina 11 июня 2015 19:23

Прелесть :)

eastflower 11 июня 2015 19:31

Полиночка, спасибо!

sago_cuisine 16 июня 2015 10:55

Отличный пирог! Пошла про тесто читать:)

eastflower 16 июня 2015 11:13

Светочка, спасибо!

agro_al 17 июня 2015 10:25

Люблю такие пироги, на пикник точно принимается))

eastflower 18 июня 2015 21:47

Спасибо!

sunpolina 14 октября 2015 21:28

Леночка, благодарю :) Это было вкусно ;))

eastflower 14 октября 2015 23:31

Такой красивые!!! Рада, что 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

