

Рецепт вкуснейшего яблочного пирога с заварным кремом.

Этот десерт может смело соперничать и со сложными тортами. Он берёт своей нежностью и сравнительно простым приготовлением. Так что если нет времени заморачиваться, а семья требует «чего-нибудь вкусенького», этот рецепт для вас!



Ингредиенты:

Тесто

Мука пшеничная / Мука — 360 г

Сахар — 150 г

Масло сливочное — 180 г

Разрыхлитель теста — 0,5 ч. л.

Сметана — 2 ст. л.

Яйцо куриное — 1 шт

Соль — 1 щепот.

Ванилин — 1/3 ч. л.

Крем

Молоко — 350 мл

Яйцо куриное — 1 шт

Крахмал — 2 ст. л.

Сахар — 4 ст. л.

Начинка

Яблоко (крупных) — 2 шт

Цукаты (апельсиновые)

Приготовление:

Подготовить продукты для теста, чтобы все было под рукой. В глубокую миску просеять муку, добавить соль и разрыхлитель. Масло холодное, но не из морозилки, нарезать кубиками и перетереть с мукой в крошку. Добавить яйцо, сахар и сметану. Замесить мягкое тесто. Скатать его в шар и убрать в

холодильник, пока будет готовиться начинка. Подготовить ингредиенты для крема. В сотейнике размешать венчиком яйцо, сахар, ванилин и крахмал. Влить холодное молоко, перемешать и поставить на средний огонь. При постоянном помешивании довести крем до загустения и снять с огня. Тесто разделить на 1/3 и 2/3. Большую часть размять руками в разъемной форме d 20 см, оформив высокий бортик. Яблоки очистить от кожицы и семенных коробочек, нарезать ломтиками. Выложить подготовленные яблоки на тесто. Можно пожеланию чуть присыпать яблоки корицей. Можно добавить немного апельсиновых цукатов. На яблоки выложить горячий крем. Остальное тесто раскатать и нарезать широкими полосками. Выложить полоски теста сеточкой на крем. Поставить пирог в разогретую до 180°C духовку на 40-45 минут. Верх и бока пирога должны зарумяниться. Готовый пирог полностью остудить в форме, затем аккуратно извлечь из неё.

Приятного аппетита!

***©Рецепт опубликован и размещён в разделе «Печковарня» на
Официальном сайте с играми от "Дубовой Рожи"!***

Неправомерное размещение без разрешения запрещено.