



# Простой яблочный пирог



Пирог получается влажный, с ароматом печеных яблок и корицы! Простой в приготовлении.

**Тесто для пирога получается влажное, сладкое.**

Яблоки лучше брать с кислинкой, а корица — на любителя (можно не добавлять).



При приготовлении данного пирога нужно обратить внимание на следующие моменты:

- все ингредиенты должны быть комнатной температуры;
- данное количество теста для формы диаметром 22 — 24 см;
- первые полчаса выпекания нельзя открывать духовку;
- вынимать пирог из формы, когда полностью остынет.

## Ингредиенты:

Масло сливочное	150 гр.
Сахар	150 гр.
Яйца	3 шт.
Ванильный сахар	10 гр.
Мука	200 гр.
Разрыхлитель	1 ч. л.
Корица	0.5 ч. л.
Соль	1 щепотка

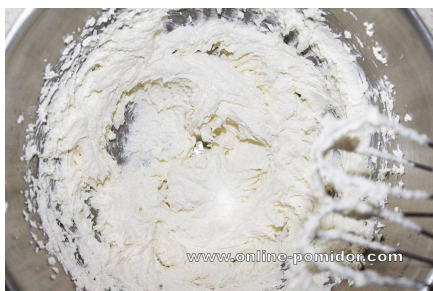
## Инструкция приготовления:



Яблоки помыть, очистить и нарезать небольшими кусочками. Чтобы не темнели - накрыть пищевой пленкой.



Приступаем к тесту. В чашу для взбивания отправляем размягченное сливочное масло. Взбиваем его миксером на большой скорости 2 - 3 минуты.



Добавляем сахар. Взбиваем на большой скорости 5 минут.



Добавляем по одному яйца. После каждого яйца взбиваем тесто 1 минуту миксером.



Масса увеличится в объеме.



Просеиваем все сухие ингредиенты в тесто.



Перемешиваем на низких оборотах миксера до однородности.



Добавляем яблоки и перемешиваем уже лопаткой.



Форму смазываем растительным маслом. Выкладываем тесто, разравниваем сверху. Если вы используете металлическую форму, то дно нужно застелить пергаментом. Отправляем в разогретую до 180 градусов духовку.



Выпекаем 45 - 50 минут. Готовность проверяем деревянной шпажкой (должна выходить сухая).



После полного остывания, достаем пирог из формы и присыпаем сахарной пудрой. Приятного аппетита и на здоровье!