

Яблочный пирог с крошками

На шаббат вся семейка Неряхманов угощалась яблочным пирогом тетушки Перл, и с пирога этого сыпались на стол крошки. Давайте же и мы попробуем сделать тот самый яблочный пирог с крошками. Он будет очень большой, чтобы хватило на всю семью, и очень простой, чтобы даже самые маленькие члены семьи могли принять участие в его приготовлении.

Нам потребуется:

- Мука – 1 стакан
- Овсяные хлопья быстрого приготовления (геркулес) – 1 стакан
- Масло сливочное – 100 г (чуть больше половины пачки в 180 г)
- Соль – 1 щепотка

Для начинки:

- Яблоки – 5 штук
- Сахар – половина стакана
- Крахмал – 4 столовых ложки

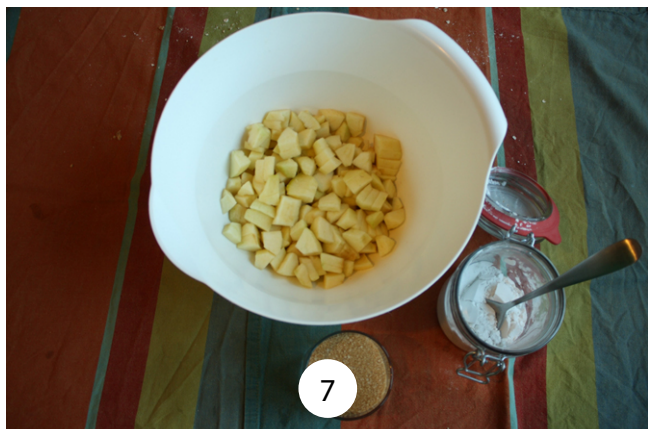
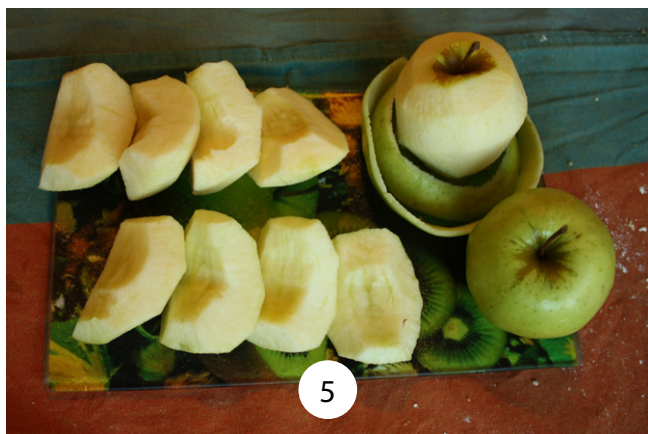


Приступаем к приготовлению пирога:

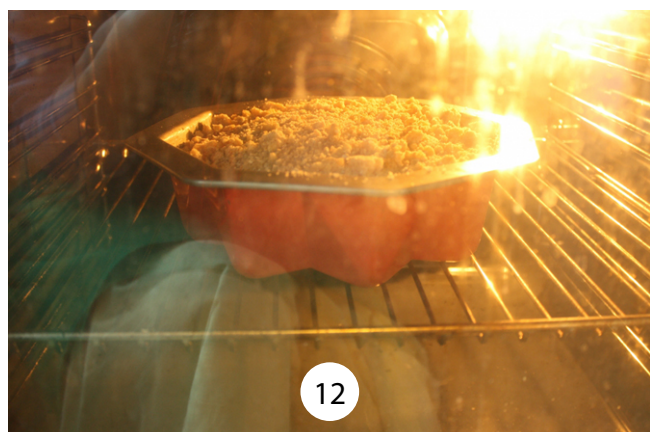
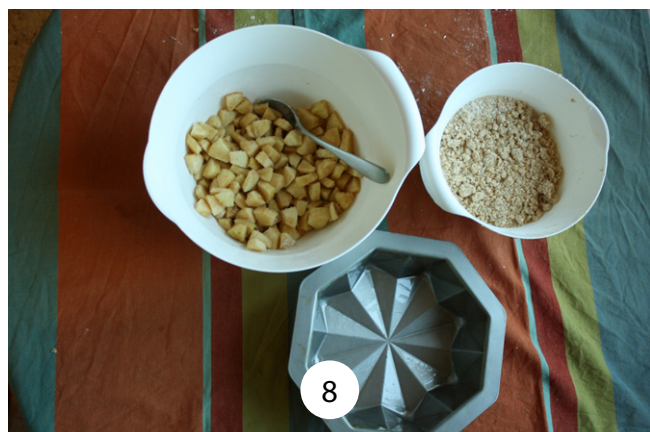
Тесто. Смешиваем в миске муку, овсяные хлопья, сахар и добавляем щепотку соли. Сливочное масло режем кусочками и добавляем туда же. Затем тщательно перетираем смесь руками. Это тесто необычное – оно будет похоже на мокрый песок на пляже.



Начинка. Яблоки очищаем от кожуры, затем режем на четвертинки и удаляем косточки. Потом каждую четвертинку режем на мелкие кусочки. Высыпаем яблоки в чистую миску, добавляем туда сахар и крахмал, опять все перемешиваем. Включаем разогреваться духовку примерно до 190 градусов.



Сборка. Глубокую форму смазываем маслом – можно и растительным, и сливочным. Высыпаем в форму яблоки. Сверху добавляем тесто. Ставим в разогретую духовку на 25-30 минут. Все готово!



Свежеиспеченный пирог можно накладывать лопаточкой или ложкой, подавать с мороженым или сладким йогуртом.

Приятного аппетита!