

Яблочный пирог с крошками

На шаббат вся семейство 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**

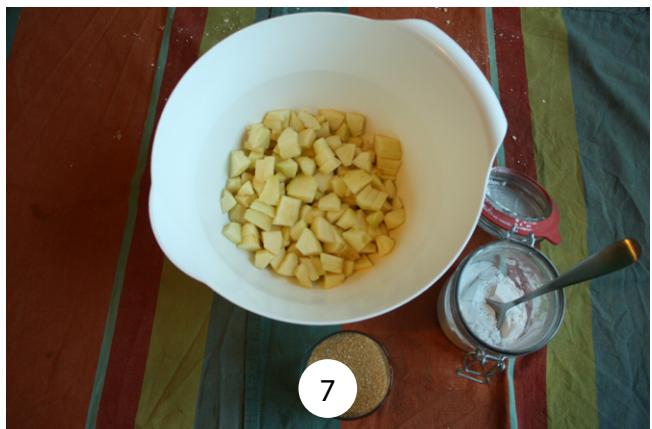


Приступаем к приготовлению пирога:

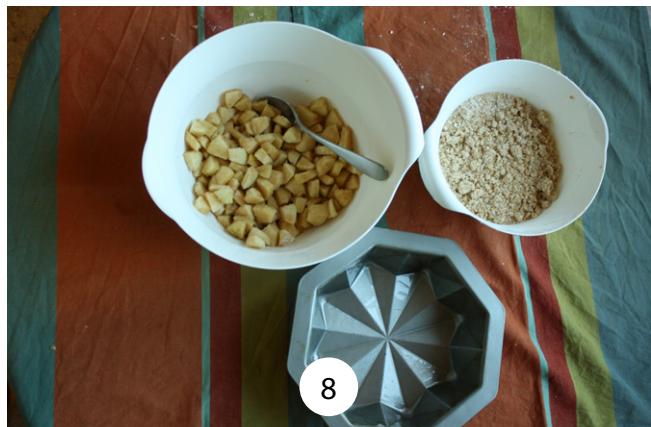
Тесто. Смешиваем в миске муку, овсяные хлопья, сахар и добавляем щепотку соли. Сливочное масло режем кусочками и добавляем туда же. Затем тщательно перетираем смесь руками. Это тесто необычное – оно будет похоже на мокрый песок на пляже.



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!



8



9



10



11



12



13

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

Приятного аппетита!