# Насыпной пирог с ябложани ИЭи «сонрачьер» ное, Намсый нторгослой органде яблюстворый этим бый а птогоря намовий нторгослой органде яблюстворый теля концийнательной нторгослой органде яблюстворый теля концийнательной нторгослой органде яблюстворый теля концийнательной нторгослой органде яблюстворый теля концийнательного выпуска в намовий нторгослой органде яблюство в намовий нторгослой органде в



#### Продукты:

Добавил(а) Оля 15.01.20 17:46 -

- Мука 1 ст., сахар 1 ст., манка 1 ст.
- Масло.сл. 150 гр., Яблоки 6 шт., ванилин 2 гр., соль 0,5 ч.л., разрыхлитель 2 ч.л.



Соединяем сухие ингредиенты, хорошо перемешиваем. Форму для выпечки (24 см) застилаем пе



Добавил(а) Оля 15.01.20 17:46 -

На масло высыпаем 1/3 сухой смеси, равномерно распределяем. На сухую смесь трём 3 яблока, р



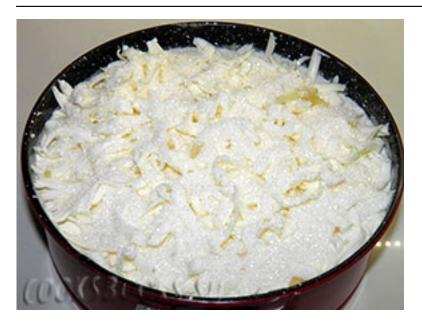
Яблоки посыпаем корицей. Сверху первого слоя яблок высыпаем ещё 1/3 сухой смеси. Равномеря



Верх пирога засыпаем оставшейся 1/3 части сухой смеси.

## Насыпной пирог с яблоками и корицей

Добавил(а) Оля 15.01.20 17:46 -



Сверху трём оставшееся сливочное масло. Присыпаем небольшим количеством сахара для карам



Готовый пирог достаём из духовки и даём немного остыть.

## Насыпной пирог с яблоками и корицей

Добавил(а) Оля 15.01.20 17:46 -



Достаём пирог из формы. Полностью остужаем.



# Приятного аппетита!!!