Пирог с яблоками, изюмом и кунжутом из песочного теста

Добавил(а) Оля
08.02.11 03:03 -





Продукты для рецепта

- Для теста: Яйцо – 1 шт.
- Сахар – 3 ст.л., маргарин - 200 гр.
- Разрыхлитель – 1 ст.л., Молоко - 50 мл.
- Мука - 3 ст.

- Начинка: Яблоки - 2 шт., корица
- Лимон - 1 шт., Изюм - 150 гр.,Кунжут - 3 ст.л.



Кунжут обжариваем на сухой сковороде до золотистого цвета.



Смешиваем маргарин комнатной температуры, 3 ст.л. сахара, 1 ст.л. разрыхлителя, 50 мл. молок

Взбиваем миксером.



Добавляем муку.

Замешиваем тесто.



Тесто заворачиваем в плёнку и кладём в холодильник на 30 минут.

Готовим начинку.



Изюм заливаем водой и доводим до кипения, снимаем с огня, оставляем на 10 минут набухать.

Яблоки чистим, нарезаем кубиками.

Смешиваем яблоки, изюм, 0,5 ч.л. корицы, цедру 0,5 лимона и 2 ст.л. сока лимона, кунжут, сахар.



Хорошо перемешиваем.



1/4 часть теста оставляем на украшение. Из остального теста раскатываем блин толщиной 0,4 см

Выкладываем тесто в форму, застеленную фольгой.

Делаем ровные высокие бортики.



На тесто выкладываем начинку.

Сверху пирог украшаем на свой вкус.

Смазываем тесто желтком.



Выпекаем пирог в разогретой до 180 градусов духовке 25 минут.



Немного остужаем, нарезаем на порционные кусочки.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:14}