

Яблочный пирог с корицей

Добавил(а) Оля

24.11.20 08:33 - Последнее обновление 16.02.21 13:47

Яблочный пирог с корицей! Готовим быстрый пирог к приходу гостей. Аромат корицы и свежей



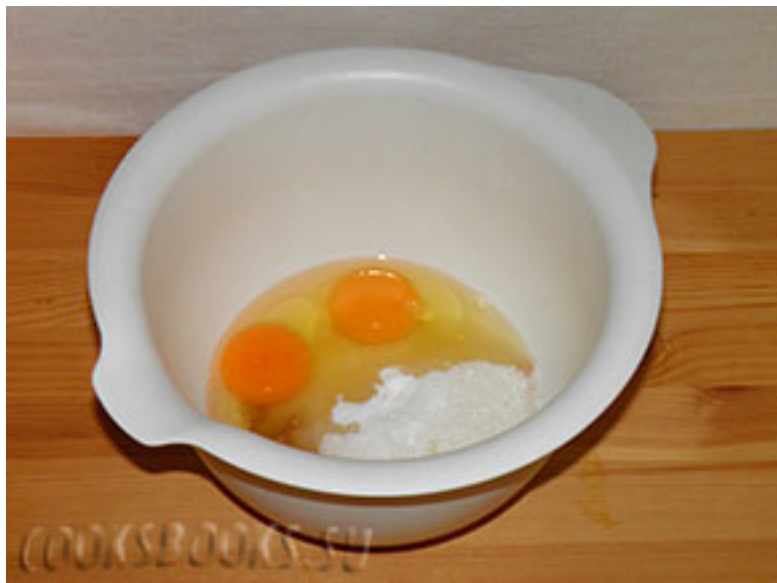
Продукты:

Яблочный пирог с корицей

Добавил(а) Оля

24.11.20 08:33 - Последнее обновление 16.02.21 13:47

- Масло сл. - 100 гр., Сахар - 200 гр., Сметана - 200 гр., Соль - 0,5 ч.л., Ванилин, Яйцо - 2 шт.,
- Крем: Сметана из топлёных сливок - 50 гр., Сметана 20% - 100 гр., Слив. Сыр Маскарпоне -



Сахар, яйца, соль, ванилин хорошо взбить. Можно и в тесто добавить щепотку корицы. Будет оч



Яблочный пирог с корицей

Добавил(а) Оля

24.11.20 08:33 - Последнее обновление 16.02.21 13:47

Добавляем мягкое сливочное масло, сметану. Хорошо взбиваем миксером. Далее добавляем муку



Яблоки нарезаем кубиками. Форму для выпечки застилаем пергаментом или фольгой. Выливаем

Яблочный пирог с корицей

Добавил(а) Оля

24.11.20 08:33 - Последнее обновление 16.02.21 13:47



Верх пирога заливаем оставшимся тестом. Выпекаем Яблочный пирог в разогретой до 180 граду



Готовый пирог остужаем. Готовим крем. Соединяем все ингредиенты для крема и хорошо взбива

Яблочный пирог с корицей

Добавил(а) Оля

24.11.20 08:33 - Последнее обновление 16.02.21 13:47



На пирог выливаем крем. Круговыми движениями ложечкой разравниваем крем по всей поверхности.



Приятного аппетита!!!