Яблочный пирог с корицей и цедрой апельсина

Добавил(а) Оля
11.05.16 17:14 - Последнее обновление 11.05.16 18:12





Продукты для рецепта

- Сметана – 100 гр., майонез - 100 гр.
- Яйцо - 3 шт.
- Сахар - 100 гр., Мука - 200 гр., Сода гаш. - 1 ч.л.
- Яблоки - 2 шт., апельсин -1 шт.

- Корица - 1 ч.л.
- Сахарная пудра - 100 гр.



Яйца, сахар соединяем. Хорошо взбиваем миксером до плотной пены.



Добавляем сметану и майонез. Хорошо взбиваем миксером.



Добавляем муку. Взбиваем.

Добавляем соду гашеную уксусом или лимонным соком. Хорошо взбиваем миксером.



Яблоки чистим. Нарезаем кубиками.

Добавляем 1 ст.л. муки, натёртую на мелкой тёрке цедру апельсина. Перемешиваем ложкой.



Равномерно выкладываем яблоки в форму для выпечки, предварительно застелив её фольгой.



Яблоки заливаем тестом.



Выпекаем пирог в разогретой до 180 градусов духовке 20-25 минут.



Готовый яблочный пирог посыпаем сахарной пудрой.

Приятного аппетита!!!