Сладкий пирог с яблоками

Добавил(а) Оля
12.04.18 08:44 - Последнее обновление 12.04.18 11:34

Сладкий пирог с яблоками - кто из нас не любит свежую, ароматную выпечку, когда дом наполняет





Продукты для рецепта

- Для теста: дрожжи 12 гр , яйцо - 3 шт., молоко - 250 мл.
- Сахар 100 гр., соль - 0,5 ч.л., растительное масло - 50 мл., ванилин 1 ч.л., мука
- Для начинки: яблоки - 3 шт, корица, 1 яйцо для смазки



Соединяем в чаше тёплое молоко, соль, сахар, дрожжи, растительное масло, яйца, ванилин. Хор



Добавляем муку и замешиваем мягкое тесто. Муки в среднем необходимо 4-5 стаканов. Сначала



Как только тесто перестанет прилипать к рукам, муки достаточно. Очень важно не переложить



Пока тесто отдыхает, готовим начинку.

Яблоки чистим, нарезаем мелкими кубиками, немного обваливаем в муке.



Тесто делим на 3 части, раскатываем лепёшку толщиной 5 мм прямоугольной формы, шириной 20



Скручиваем рулет. Все края хорошо склеиваем.

Так же поступаем с остальными двумя кусочками теста.



Выкладываем рулеты в форму как показано на фото. Форму лучше застелить фольгой или пека



Сладкий пирог сверху смазываем взбитым желтком, посыпаем корицей и/или сахаром. Оставляе



Выпекаем пирог в разогретой до 180 градусов духовке 45-55 минут.

Приятного аппетита!!!