

Пирог с яблоками

800 г муки, 1 стакан молока, 25 г дрожжей, 200 г сливочного масла, 2 ст. ложки сметаны, 200 г сахара, 800 г яблок, 2 яйца, 1 чайная ложка корицы.

Приготовить дрожжевое безопарное тесто, раскатать его в пласт толщиной 1-1,5 см, выложить на лист, смазанный маслом, и дать подойти.

Яблоки очистить, нарезать дольками и поместить на тесто рядами внакладку. Полить 10 г растопленного сливочного масла, засыпать смесью 50 г сахара с корицей. Края пирога завернуть и защипнуть.

Начинку посыпать крошкой: 200 г муки смешать с маслом, растёртым с сахаром (100 г + 100 г).

Выпекать в горячей духовке до образования румяной корочки.

Превосходный десерт к чаю готов!