

Алёна Кондратьева

**Пироги
волшебные
яблочные.
20 +1 рецепт**

*Волшебное
путешествие*

Алёна Кондратьева

**Пироги волшебные
яблочные. 20 +1 рецепт.
Волшебное путешествие**

«Издательские решения»

Кондратьева А.

Пироги волшебные яблочные. 20 +1 рецепт. Волшебное путешествие / А. Кондратьева — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-00-504799-1

Осень! Яркая, свежая, ещё солнечная, но уже иногда и хмурая. Эта пора дарит нам краски листвы и плодов, запахи костров и пирогов, а ещё вкусные и простые рецепты яблочных пирогов. В холодную погоду мы с удовольствием вкушаем вкусные ароматные яблочные пироги... Яблочные пироги снискали любовь во всем мире за простоту и волшебный вкус. Как просто сделать яблочный пирог и какое разнообразие текстуры и вкуса.

ISBN 978-5-00-504799-1

© Кондратьева А.
© Издательские решения

Содержание

ПРЕДИСЛОВИЕ	6
Конец ознакомительного фрагмента.	7

Пироги волшебные яблочные. 20 +1 рецепт Волшебное путешествие

Алёна Кондратьева

© Алёна Кондратьева, 2019

ISBN 978-5-0050-4799-1

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

ПРЕДИСЛОВИЕ

Осень!

Яркая, свежая, еще солнечная, но уже иногда и хмурая. Эта пора дарит нам краски листвы и плодов, запахи костра и пирогов, а еще аромат варенья и тепло пледов. В холодную погоду мы как никогда с удовольствием вкушаем теплые ароматные яблочные пироги, запивая их чем – то терпким и горячим....

Да! Яблочные пироги особенно хороши в эту пору. Сочные, ароматные, разноцветные предвестники холодов...

Яблочные пироги снискали любовь во всех уголках мира за простату и волшебный вкус... Как просто сделать яблочный пирог и какое разнообразие текстуры и вкуса...

И вот оно, настало время, когда от изобилия яблок можно и поэкспериментировать, выбрать свой любимый рецепт... Сделать этот рецепт семейным... Создать такую уютную и вкусную семейную традицию – печь пироги...

Ах, да.... Почему эти пироги волшебные?

Все просто. Этот аромат наполнит ваш дом уютом и предвкушением радости от вкусного угощения... Поверьте, в доме, где царит аромат пирогов, всегда благодать.

Итак, приступим!

1. Норвежский яблочный пирог

Масло сливочное (жирность 82%) – 200 г. +15 г. для корочки

Сахар – 170 гр. +2 ст. л. для посыпки

Мука пшеничная – 160 г.

Яйцо куриное – 2 шт.

Разрыхлитель для теста – 2 ч. л.

Яблоки – 3—4 шт.

Грецкие орехи – 30 гр.

Корица – 0.5 ч. л.

Сахарная пудра по вкусу.

200 г. сливочного масла комнатной температуры взбить с 170 г. сахара до пышности

Добавить в эту массу 2 яйца и снова все хорошо взбить

Соединить муку с разрыхлителем и просеять к полученной массе.

Перемешать лопаткой. Если тесто получилось слишком плотным, то добавьте столовую ложку молока

Яблоки очистить, нарезать дольками.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.