

Яблочный пирог

Ингредиенты

7-8 чашек очищенных и нарезанных яблок
1-2 столовые ложки лимонного сока
0,75 чашки белого сахара
1,5 чайной ложки корицы
1/8 чайной ложки мускатного ореха
2 столовые ложки муки
1-2 столовые ложки растопленного сливочного масла (по желанию)

Готовка

Разогрейте духовку до 190 градусов. Побрызгайте нарезанные яблоки лимонным соком и перемешайте. Все сухие ингредиенты перемешайте в отдельной миске и добавьте к яблокам. Выложите смесь в новую подготовленную форму для пирога. Смажьте яблоки растопленным маслом (по желанию). Выпекайте 60-75 минут, пока яблоки не пропекутся. Возможно, пирог стоит накрыть фольгой для предотвращения его сильного потемнения.

**“И я сижу на переднем крыльце и режу
этот яблочный пирог и ем его”**

Начинка из крошек для пирога

Ингредиенты

2 чашки муки
1,3 чашки сахарного песка
0,75 чашки размягченного сливочного масла

Готовка

Смешайте муку и сахар. Добавьте сливочное масло и продолжайте перемешивать, пока масло равномерно не распределится и масса не начнет распадаться на мелкие крошки. Равномерно выложите массу на яблоки внутри формы для выпечки пирога.

Корочка пирога

Ингредиенты

1,5 чашки муки для выпечки
1 чайная ложка поваренной соли

8 столовых ложек (1 упаковка) охлажденного несоленого сливочного масла, нарезанного на кубики
0,25 чашки ледяной воды

Готовка

В большой миске взбейте муку и соль. Выложите сливочное масло на муку и с помощью кондитерского блендера или пальцев взбейте масло с мукой, пока мука тщательно не пропитается маслом, а самые крупные комки не станут размером с горошину. Постепенно вливайте воду, перемешивая массу резиновой лопаткой или руками, пока тесто не сформируется. Тесто не должно быть водянистым или мокрым. Слепите из теста приплюснутый шар. Плотно заверните его в полиэтиленовую пленку и положите в холодильник минимум на один час. (Тесто можно плотно завернуть, заморозить и хранить в таком виде до одного месяца. Разморозьте тесто в холодильнике, прежде чем приступить к следующему шагу). Слегка посыпьте противень мукой и раскатайте тесто так, чтобы заготовка из теста была примерно на семь сантиметров шире двадцатитрёхсантиметровой формы для пирога. Перенесите заготовку в форму для пирога и осторожно заверните её по краям. Сформируйте равномерный бортик высотой в один сантиметр по периметру заготовки и спрячьте излишки теста под этот бортик. Обожмите пальцами бортик заготовки. Положите заготовку на один час в холодильник.

**“Так вот, мне, возможно, нравится вишнёвый пирог,
а вам нравится яблочный, но мы оба едим пирог”**