

Пирог "Дин мере"



Что нужно:

- яблоки - 1 кг;
- коричневый сахар - 1 ст. л.;
- сахар - 1 стакан;
- слив. масло - 50 г;
- песочное тесто - 200 г

Время приготовления: 20 мин.

Описание

Приготовление

1. В кастрюльку засыпаем сахар, 4 ст. л. воды и карамелизируем на слабом огне;
2. Затем выливаем нашу карамелизованную смесь в смазанную маслом форму для запекания, вращая её, чтобы карамель равномерно распределилась;
3. Нарезаем яблоки дольками не тоньше 2,5 см и тушим в сливочном масле 10 минут (на слабом огне);
4. Раскладываем дольки яблок в форме (с уже затвердевшей карамелью) по кругу и посыпаем коричневым сахаром;
5. Раскатываем тесто круглой формы, размером с нашу форму, и укладываем на яблоки, слегка прижимая руками;
6. Выпекаем 40 минут при 180 градусах;
7. Подаём, перевернув пирог карамелью вверх.