

Пирог "Яблочная роза"



Что нужно:

- яблоки - 8 шт;
- вишнёвый сироп (можно купить уже готовый) - 4 ст. л.;
- песочное тесто - 1 пачка;
- сахар - 1 ст. л.;
- слив. масло - 50 г.

Время приготовления: 30 мин.

Описание

Приготовление

1. Раскатываем тесто, вырезаем круг (примерно 30 см в диаметре) и укладываем его на противень (предварительно смазанный растительным маслом);
2. Яблоки очищаем от семян и одно нарезаем кубиками, а остальные дольками (толщиной примерно в 1,5 см);
3. Кубики выкладываем в центр, а дольки раскладываем по кругу, отступив от края примерно 2,5 см, действуя по направлению от края к центру;
4. Руками, края теста, собираем как бы в бортик;
5. Смешиваем растопленное сливочное масло с вишнёвым сиропом и сахаром, и смазываем наш пирог;
6. Выпекаем 50 минут при 180 градусах.