

Яблочный пирог "С изюминкой"



Что нужно:

- пшеничная мука - 500 г;
- слив. масло - 400 г;
- яйцо - 4 шт;
- яблоки (крупные) - 4 шт;
- изюм - 1/2 стакана;
- сок 1 лимона;
- сахар - 2 ст. л.;
- молоко - 2 ст. л.;
- сахарная пудра - 1 ч. л.

Время приготовления: 30 мин.

Описание

Приготовление

1. Нарезаем на ломтики сливочное масло и смешиваем руками с мукой;
2. Затем вводим взбитые яйца и вымешиваем тесто;
3. Собираем тесто в 1 ком, заворачиваем в пищевую плёнку и кладем в морозилку на 20 минут;
4. Смешиваем яблоки (очищенные от семечек и нарезанные кубиками), изюм, лимонный сок и сахар;
5. Достаём наше тесто и делим ком на 2 части;
6. Первую часть раскатываем и укладываем в смазанную маслом форму для запекания;
7. Затем выкладываем нашу начинку и накрываем второй частью теста (которую предварительно также раскатали до нужной формы);
8. Края мы украшаем пощипав их;
9. Сверху поливаем молоком и посыпаем сахарной пудрой;
10. Запекаем 40 минут при 220 градусах.