



Вкуснейшие пироги и пирожки Простые рецепты



Быстро, вкусно, просто

Вкуснейшие пироги и пирожки. Простые рецепты

«АСТ»

2012

Вкуснейшие пироги и пирожки. Простые рецепты / «АСТ»,
2012 — (Быстро, вкусно, просто)

ISBN 978-5-457-27902-5

Пирог – старинное кушанье, вызывающее в памяти обильные пиры и застолья; по вкусу пироги не уступают более изысканным современным кондитерским изделиям. Попробуйте приготовить какой-нибудь пирог или пирожки по предложенным ниже рецептам – и вы сами в этом убедитесь.

ISBN 978-5-457-27902-5

, 2012
© АСТ, 2012

Содержание

Пироги, пирожки!	5
Пироги	6
Пирог банановый	6
Пирог маковый	7
Пирог миндально-шоколадный	8
Пирог шоколадный	9
Пирог на кефире	10
Пирог «Домашний»	11
Пирог с абрикосами	12
Пирог с брусникой и безе	13
Пирог с творогом и вишнями	14
Пирог с яблоками и вишнями	15
Пирог с грушами	16
Пирог с черникой и сливками	17
Пирог слоеный апельсиновый	18
Пирог слоеный с молочным кремом	19
Пирог слоеный манговый	20
Пирог смородиновый	21
Пирог слоеный с финиками и бананами	22
Пирог творожный	23
Пирог фруктовый	24
Пирог яблочно-морковный	25
Яблочный медовый пирог	26
Пирог яблочный быстрый	27
Пирог яблочный	28
Конец ознакомительного фрагмента.	29

Вкуснейшие пироги и пирожки. Простые рецепты

Составитель Костина Дарья

Пироги, пирожки!

Румяные, жаркие пирожки... Разве кто-нибудь сможет отказаться от маленького красавца из дрожжевого теста с волшебной вкусной начинкой? А если вовнутрь спрятаны записки с пожеланиями? Или просто маленькие сюрпризы – изюминки в мясной начинке и несколько горошин перца в твороге?

Из такого простого блюда, как пирожки, легко можно создать семейный праздник, главное – желание.

Настоящий пирог начинается с правильного теста. Существует масса секретов – при замесе нужно думать о хорошем, добром, тогда пироги получаются богаче. Муку стоит просеять – это обогатит тесто кислородом, сделает его легким. Масло, яйца, молоко должны быть одной температуры, поэтому лучше заранее приготовить все необходимое, выложив из холодильника. Дрожжи стоит проверить на «живучесть» – если минут через 15 после соединения с теплой жидкостью они начали расти, тесто получится, если нет – лучше даже не начинать, пироги не порадуют. Испеченные изделия нельзя оставлять на металлическом противне – им нужна «дышащая» посуда, которая не даст тесту «вспотеть».

Наверное, у каждой хозяйки есть свой проверенный секрет, без которого пироги не будут самыми-самыми, но основная тайна заключается в желании и настроении: если подойти к тесту с хорошими мыслями, все непременно получится!

Сердце пирожка – его начинка. Тут все зависит только от фантазии: мясные фарши, грибы, печень, каши, рыба, помидоры с сыром, творог с зеленью, яйцо с рисом, черемша, капуста, горох, сладкое варенье, ягоды, мак – нет предела фантазии!

Сладкие пироги – это почти то же самое, что и торты, только с начинкой, и готовить их, как правило, легче. Это старинное кушанье, вызывающее в памяти обильные пиры и застолия; по вкусу пироги не уступают более изысканным современным кондитерским изделиям.

Попробуйте приготовить какой-нибудь пирог или пирожки по предложенным ниже рецептам – и вы сами в этом убедитесь.

Пироги

Пирог банановый

● *1½ стакана муки, 3 банана, 4 ст. ложки размягченного сливочного масла или маргарина, 2 яйца, 1 стакан сахара, 4 ст. ложки молока, ¼ ч. ложки соды.*

Бананы очистить от кожуры, протереть через сито или размять вилкой и смешать с размягченным маслом или маргарином. Затем добавить яйца и сахар, перемешать, всыпать просеянную с содой муку, влить молоко и еще раз перемешать.

Полученное тесто вылить в глубокую сковороду или форму, поставить в предварительно нагретую духовку и выпекать пирог в течение 30 минут при температуре 200–220 °С.

Пирог маковый

● 1 стакан муки, 150 г маргарина или сливочного масла, 4 яйца, 1½ стакана сахара, 1 стакан молока, 1¼ стакана молотого мака, сок из одного лимона, 1/5 ч. ложки соды, 1/5 ч. ложки уксуса, соль на кончике ножа.

Мак размолоть, соединить с теплым молоком и взбить с помощью миксера. Полученную массу остудить. Яичные белки отделить от желтков и взбить с солью в крепкую пену.

Размягченный маргарин смешать с лимонным соком, добавить муку, соду, погашенную уксусом, сахар и яичные желтки и хорошо перемешать. Затем, продолжая размешивать, влить молочно-маковую смесь.

Полученную массу очень тонкой струйкой влить, размешивая, во взбитые белки. Это тесто вылить на смазанный сливочным маслом или маргарином противень, поместить в нагретую духовку и выпекать на среднем огне в течение 50 минут.

Пирог миндально-шоколадный

● *Для теста:* 2 стакана муки, 150 г смальца или маргарина, 1 яйцо, $\frac{1}{4}$ ч. ложки соды, $\frac{1}{4}$ ч. ложки лимонной кислоты.

Для начинки: 4 яйца, 1 стакан сахарной пудры, 1 стакан молотых грецких орехов, 3 ст. ложки измельченного миндаля, 50–60 г тертого шоколада, $\frac{1}{2}$ пакетика ванильного сахара.

Муку просеять в миску, добавить размягченный маргарин или смалец, яйцо, соду и лимонную кислоту и замесить не очень густое тесто. Разделить его на две части и раскатать каждую в пласт. Одну лепешку выложить на смазанный маслом и посыпанный мукой противень, сверху положить начинку, накрыть ее оставшимся тестом и проколоть в нескольких местах вилкой.

Поместить пирог в хорошо нагретую духовку и выпекать до готовности.

Приготовление начинки. Яичные желтки отделить от белков и растереть добела с сахаром. Затем добавить молотые орехи, миндаль, шоколад и ванильный сахар и хорошо перемешать. После этого ввести взбитые в пену белки и снова осторожно перемешать.

Пирог шоколадный

● *1 стакан муки, 100 г растопленного сливочного масла, 1 стакан сахара, 4 яичных желтка, сок из половины лимона, 50–75 г шоколада, ванилин по вкусу.*

Яичные желтки растереть добела с сахаром и лимонным соком, а потом взбить в пену. После этого всыпать просеянную муку и сливочное масло и замесить тесто. Выложить его в обильно смазанную маслом и посыпанную мукой форму или сковороду, поместить в предварительно нагретую духовку и выпекать на среднем огне до готовности.

Испеченный пирог вынуть из формы, остудить, покрыть растопленным шоколадом и дать ему застыть.

Пирог на кефире

● *3 стакана муки, 1 пачка (250 г) маргарина, 1 яйцо, 1 ст. ложка сметаны, майонеза или кефира, 1 стакан сахара, 1 стакан густого варенья без косточек.*

Маргарин растопить, добавить яйцо, сметану и просеянную муку и замесить тесто. Разделить его на две половины: одну раскатать в пласт и выложить на противень, а вторую положить в холодильник. На раскатанную лепешку выложить ровным слоем варенье, а сверху натереть остальное тесто. Поместить пирог в предварительно нагретую духовку и выпекать на среднем огне до золотистого цвета.

Пирог «Домашний»

● *1 стакан муки, 1 стакан сахара, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 яйца, 1 стакан сметаны, $\frac{2}{3}$ ч. ложки соды, 1 ч. ложка варенья, $\frac{1}{4}$ стакана измельченных орехов.*

Яйца растереть добела с сахаром и сливочным маслом, добавить сметану с размешанной в ней содой, варенье, орехи и хорошо перемешать. В полученную массу всыпать просеянную муку и вымесить тесто. Выложить его на смазанный жиром противень и выпекать в нагретой до 220–240 °С духовке в течение 30–35 минут.

Пирог с абрикосами

● *3½ ст. ложки муки, 2 яйца, ½ стакана молока, 750 г абрикосов, 1½ ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки сахарной пудры, 1 ст. ложка ванилина.*

Муку просеять в большую миску, сделать углубление, влить туда взбитые яйца и перемешать, чтобы получилось густое тесто. Затем постепенно ввести молоко и ванилин, чтобы получилась мягкая эластичная масса. Абрикосы вымыть и разделить на половинки, удаляя косточки.

Масло положить в низкую форму размером 20 × 30 см или в сковороду, поставить ее на две минуты в разогретую до 200 °С духовку, вынуть и уложить в нее половинки абрикосов срезом вниз. Залить фрукты тестом, снова поместить форму в духовку и выпекать в течение 30–35 минут, пока пирог немного не поднимется.

Готовое изделие выложить на блюдо, посыпать сахарной пудрой, разрезать на порционные кусочки и подать со взбитыми сливками, сметаной или мороженым.

Пирог с брусникой и безе

● *2–2½ стакана муки, 200 г размягченного маргарина или сливочного масла, 2–3 яйца, 1½ стакана сахара, 1 ч. ложка соды, 1 ч. ложка уксуса, 1 стакан брусники.*

Яичные белки отделить от желтков и взбить с 3–4 столовыми ложками сахара в крепкую пену.

Маргарин растереть с яичными желтками и половиной стакана сахара, затем добавить муку и погашенную уксусом соду и замесить тесто. Отделить от него примерно пятую часть, разделить ее на 2–3 кусочка и положить их в морозилку. Остальное тесто выложить на противень и разровнять.

Бруснику промыть, обсушить, перемешать с оставшимся сахаром и равномерно разложить поверх теста. Покрыть ягоды белковой массой, а сверху потереть на терке вынутое из морозилки тесто.

Пирог накрыть фольгой, поставить в нагретую до 250 °С духовку, уменьшить огонь и выпекать при температуре 180–200 °С в течение 10 минут. Затем снять фольгу и печь пирог еще 10–15 минут.

Пирог с творогом и вишнями

● **Для теста:** 1¼ стакана муки, ½ ч. ложки соды, 3 ст. ложки сахара, 4 ст. ложки сливочного масла, 1 яйцо.

Для начинки: 3 стакана сладких вишен, 500 г обезжиренного творога, тертая цедра с одного лимона, 3 ст. ложки молотых орехов, 2 ст. ложки крахмала, ½ ч. ложки соды, 1½ стакана сахара, 3 яйца, 1 пакетик ванильного сахара, 1 ч. ложка корицы, молотая гвоздика на кончике ножа, 1 ст. ложка сахарной пудры.

Из перечисленных продуктов приготовить песочное тесто на соде и поставить его в холодильник.

Приготовление начинки. Вишни вымыть и удалить косточки. В посуду с творогом добавить цедру, орехи, просеянный крахмал, соду, обычный и ванильный сахар, корицу и гвоздику и хорошо перемешать. Затем яичные желтки отделить от белков, соединить с творогом, добавить вишни и снова перемешать. Белки взбить в крепкую пену и осторожно соединить с творожной массой.

Тесто раскатать на посыпанной мукой поверхности, выложить на смазанный маслом противень или сковороду так, чтобы получились небольшие бортики. На тесто выложить творожную начинку, накрыть пирог фольгой, поставить в нагретую до 180 °С духовку и выпекать около часа. Готовый пирог остудить. Вырезать из бумаги шаблоны в виде вишен с хвостиками, положить на пирог, посыпать его сахарной пудрой и снять шаблон.

Пирог с яблоками и вишнями

● 3 яблока, 2½ стакана свежих вишен, 3 ст. ложки растопленного сливочного масла, 4 яйца, 2 яичных желтка, ½ стакана сахара, 3 ст. ложки муки, 2½ стакана молока, 1–2 ст. ложки сахарной пудры.

Из вымытой вишни удалить косточки. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать кубиками, выложить в смазанную маслом форму объемом 1,5 л и засыпать вишнями.

Яйца и желтки взбить с сахаром до получения пышной массы. Затем добавить растопленное масло и, продолжая взбивать, постепенно всыпать муку и влить молоко. Готовым тестом залить фрукты, поместить форму в разогретую до 190 °С духовку и выпекать в течение 30–40 минут до золотистого цвета. Пирогу дать постоять 3–5 минут, затем выложить на блюдо, посыпать сахарной пудрой (перед посыпкой можно положить на пирог шаблон в виде вишни или яблока) и сразу же подать.

Пирог с грушами

● **Для теста:** 1 стакан молока, 30–35 г дрожжей, $2\frac{2}{3}$ – $2\frac{1}{2}$ стакана муки, 1 яйцо, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли, тертая цедра с половины лимона, 100 г сливочного масла или маргарина.

● **Для начинки:** 2 ст. ложки молотых сухарей, 1 кг груш, 2–3 ст. ложки сахара, $\frac{1}{2}$ –1 ч. ложка корицы.

Из указанных продуктов приготовить дрожжевое безопарное тесто.

Груши вымыть, очистить от сердцевины и нарезать тонкими ломтиками.

Готовое тесто раскатать в тонкий пласт, обернуть вокруг скалки и переложить на смазанный маслом противень. Посыпать тесто молотыми сухарями и густо покрыть ломтиками груш так, чтобы тесто оставалось непокрытым на 2 см от краев противня. Края теста загнуть на начинку, прижать их вилкой и оставить пирог на 15–20 минут расстаиваться.

Перед тем как поставить пирог в духовку, посыпать груши корицей, перемешанной с сахаром, а края теста смазать смесью яйца с молоком. Выпекать 15–20 минут при температуре 210–230 °С.

Пирог с черникой и сливками

● *Для теста:* 4 стакана муки, 1 стакан сахара, тертая цедра с одного лимона, 350 г растопленного сливочного масла.

Для начинки: 1 стакан сливок, 3 яичных желтка, 2 ст. ложки меда, 500 г черники.

Муку просеять в миску, добавить сахар и лимонную цедру и хорошо перемешать. Затем влить теплое растопленное масло и руками замесить тесто, похожее на мелкие крошки. Разделить его на две части и одну из них выложить на застеленный пергаментом противень. Подушечками пальцев равномерно распределить тесто по противню, поместить в нагретую до 170 °С духовку и выпекать в течение 15 минут. После этого корж вынуть и слегка остудить.

Тем временем *приготовить начинку*: чернику перебрать, положить в сито, промыть под проточной водой и дать стечь. Сливки взбить миксером, осторожно подмешать к ним яичные желтки и мед, чтобы получилась густая пена. Полученную массу ложкой равномерно выложить на слегка остывший корж, сверху уложить ягоды и накрыть начинку оставшимся тестом. Пирог поместить в горячую духовку и выпекать еще 30 минут.

Пирог слоеный апельсиновый

- *4 стакана муки, 400 г маргарина, 1 стакан молока, 1 апельсин, 1 стакан сахара.*

Из муки, маргарина и молока приготовить простое слоеное тесто, заменив воду с лимонным соком молоком. Затем разделить его на две части и раскатать каждую в тонкий пласт. Выложить одну лепешку на противень, на нее ровным слоем разложить начинку, накрыть сверху оставшимся тестом и проколоть его в нескольких местах ножом. Поместить пирог в нагретую до 200–220 °С духовку и выпекать до золотистого цвета.

Приготовление начинки. Апельсин вымыть, разрезать на четыре части, удалить зернышки и пропустить через мясорубку. К этой массе добавить сахар и хорошо перемешать.

Пирог слоеный с молочным кремом

● **Для теста:** 1½ стакана муки, ½ стакана воды, 250 г сливочного масла, ⅓ ч. ложки соли.

Для молочного крема: 4 яйца, 1½ стакана сахара, 4 стакана молока, 5 ст. ложек манной крупы, цедра с одного лимона, 200 г сливочного масла.

Для сиропа: 3½ стакана сахара, 2 ст. ложки лимонного сока, 1 стакан воды.

Приготовить слоеное тесто.

Пока оно охлаждается, *приготовить молочный крем:* в эмалированной кастрюле взбить яйца, добавляя 1½ стакана сахара и манку. Затем, продолжая взбивать, постепенно влить молоко, поставить смесь на огонь и несколько раз довести до кипения. Потом добавить мелко натертую лимонную цедру, размешать и охладить. После этого ввести размягченное масло и крем снова взбить, чтобы получилась пышная масса.

Слоеное тесто разделить на шесть одинаковых кусочков. Стол посыпать мукой, раскатать тесто в тонкие пласты и каждый смазать сливочным маслом. В смазанную маслом форму для выпечки уложить три пласта слоеного теста так, чтобы они выступали за ее края. Сверху выложить молочный крем и завернуть выступающие края теста вверх. Накрыть крем оставшимися пластами теста и острым ножом сделать не очень глубокие надрезы. Поставить пирог в нагретую духовку и выпекать в течение 30–40 минут при умеренной температуре.

В это время *приготовить сироп:* в кастрюлю влить воду и лимонный сок, всыпать сахар, довести смесь до кипения, снять пену и варить сироп в течение 3–5 минут.

Готовый пирог вынуть из духовки, полить сиропом, дать постоять 20–30 минут, а потом выложить на блюдо и подать на стол.

Пирог слоеный манговый

● 375 г (1 упаковка) замороженного слоеного теста, 3 ст. ложки размягченного сливочного масла, 2 ст. ложки сахара, 3 крупных манго, 2 стакана подсушенных кедровых орешков.

Готовое слоеное тесто разморозить, раскатать в пласт, вырезать из него круг диаметром 30 см, уложить его на блюдо или в сковороду, накрыть и поставить на полчаса в холодильник.

Манго вымыть, очистить от кожуры, удалить косточку, а мякоть нарезать на дольки. В кастрюлю с растопленным маслом всыпать сахар и дать ему расплавиться на слабом огне. Затем увеличить огонь и, когда смесь приобретет золотистый оттенок, перелить карамель в форму для выпечки диаметром 25 см. Начиная с краев, разложить кусочки манго по кругу на карамель так, чтобы они частично накрывали друг друга, и накрыть фрукты тестом, аккуратно приминая края вниз. Проколоть тесто в нескольких местах вилкой, поместить пирог в разогретую до 200 °С духовку и выпекать в течение 15 минут. Готовому изделию дать постоять 5 минут, затем перевернуть пирог на блюдо, густо посыпать кедровыми орешками, разрезать на порции и подать к столу.

Пирог смородиновый

● **Для теста:** 4 стакана муки, 1 пачка (250 г) размягченного маргарина, 1¼ стакана сахара, 2 яичных желтка.

Для начинки: по 4 стакана красной и черной смородины, 1 ст. ложка ванильного сахара, 2–3 ст. ложки сахарной пудры для посыпки.

Маргарин взбить с сахаром, добавить яичные желтки и снова взбить. Затем всыпать просеянную муку, замесить тесто, отделить от него третью часть и положить ее в холодильник. Остальное тесто выложить ровным слоем на противень и прижать ладонями.

Приготовление начинки. Красную и черную смородину очистить от веточек, промыть, обсушить и перемешать с сахаром.

Начинку выложить ровным слоем на пласт теста и покрыть ее оставшимся тестом, натертым на терке. Пирог поместить в нижнюю часть предварительно нагретой духовки и выпекать на среднем огне около получаса. Остывший пирог посыпать сахарной пудрой.

К этому пирогу можно подать ванильное мороженое.

Пирог слоеный с финиками и бананами

● 300–350 г готового слоеного теста, 5–6 не очень спелых бананов, 100 г фиников, 2–2½ ст. ложки лимонного сока, 75 г сливочного масла, 3 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка корицы, ¼ ч. ложки имбиря, 1/5 ч. ложки молотой гвоздики, мускатный орех на кончике ножа.

Слоеное тесто раскатать в круг диаметром 25 см, проколоть вилкой в нескольких местах и поставить в холодильник, пока готовится начинка. Растопить в маленькой сковороде масло, всыпать сахар и растапливать его, помешивая, в течение четырех минут. Полученную золотистую карамель вылить в невысокую форму для выпечки.

Бананы очистить от кожуры и разрезать на две части поперек, а затем вдоль. В глубокой посуде смешать 1½ столовой ложки лимонного сока, имбирь, корицу, мускатный орех и гвоздику, окунуть в эту смесь кусочки бананов и выложить в форму с карамелью плоской стороной вверх. Между бананами разложить финики без косточек. Оставшимся лимонным соком полить фрукты, накрыть их охлажденным пластом теста и подогнуть края. Поставить форму на горячий противень и выпекать в разогретой духовке в течение 40 минут, пока тесто не зарумянится.

Готовое изделие вынуть из духовки, аккуратно провести лезвием ножа по краям, чтобы пирог отстал от формы, и дать остыть в течение 10 минут. Затем накрыть форму тарелкой и перевернуть пирог. Подавать в теплом виде со взбитыми сливками.

Пирог творожный

● **Для теста:** 1 стакан муки, 3 ст. ложки сахарной пудры или сахара, 100 г маргарина или сливочного масла, 1 яйцо, 1 ч. ложка разрыхлителя.

● **Для начинки:** 750 г творога, $\frac{1}{2}$ стакана сахарной пудры или сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 3 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки молока, 2 ст. ложки крахмала, 5 яиц, 1 стакан слив без косточек или кураги.

Муку вместе с разрыхлителем просеять в миску, добавить сахар, яйцо и размягченное масло, замесить тесто и скатать его в шар. Выложить его в большую глубокую сковороду (учтите, что начинка очень сильно поднимается) и пальцами распределить по всей поверхности сковороды.

Приготовление начинки. Яичные желтки отделить от белков и взбить добела с $\frac{2}{3}$ стакана сахарной пудры. Затем добавить крахмал, молоко и сметану, перемешать, ввести творог и хорошо взбить, чтобы получилась пышная масса. В другой посуде взбить в крепкую пену белки с оставшейся сахарной пудрой и осторожно перемешать с творожной массой.

На тесто выложить разделенные на половинки или нарезанные ломтиками сливы или курагу, а сверху выложить начинку.

Поставить сковороду в предварительно нагретую духовку и выпекать на слабом огне в течение двух часов (в первый час выпекания духовку не открывать). Готовый пирог перевернуть на блюдо и, не снимая сковороду, полностью остудить. После этого отделить пирог от сковороды, разрезать на порционные кусочки и подать на стол.

Пирог фруктовый

• **Для теста:** 2½ стакана муки, 1 пачка (250 г) маргарина, 3 яйца, 1½ стакана сахара, 1 стакан кефира, ½ ч. ложки соды.

Для начинки: 2 стакана вишни, 2 стакана урюка, 5 крупных яблок, 1 стакан сахара.

Приготовить тесто на соде и кефире и поставить его на 20–30 минут в холодильник. Затем разделить тесто на две неравные части, раскатать каждую в пласт толщиной 5–7 мм и больший пласт выложить на противень или лист. На тесто уложить яблоки, вишни и урюк, накрыть меньшим пластом теста, защипать края и сделать в середине пирога дырочку.

Поместить противень в предварительно нагретую духовку и выпекать пирог на среднем огне в течение 25 минут.

Приготовление начинки. Вишни промыть и удалить косточки. Урюк очистить от косточек и нарезать каждую дольку на четыре части. Яблоки очистить от кожуры и нарезать тонкими кружочками, удаляя сердцевину.

Пирог яблочно-морковный

● 4 яйца, 100 г сливочного масла, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, 4 ст. ложки муки, 100 г молотого миндаля, $\frac{1}{2}$ ч. ложки разрыхлителя или по $\frac{1}{4}$ ч. ложки соды и уксуса, 2 моркови, 5–6 яблок, 3 ст. ложки лимонного сока, 2 ст. ложки апельсинового конфитюра или джема.

Морковь почистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Яблоки очистить от кожуры и сердцевин, одно из них натереть на терке и смешать с морковью, а остальные нарезать тонкими ломтиками и сбрызнуть лимонным соком.

Яичные желтки отделить от белков и взбить с маслом и половиной сахара. Затем добавить муку, миндаль и разрыхлитель и хорошо перемешать. Отдельно взбить в крутую пену белки, постепенно добавляя оставшийся сахар, и вместе с яблочно-морковной смесью осторожно ввести в тесто. Выложить его в смазанную маслом и присыпанную мукой форму, разровнять поверхность и уложить сверху ломтики яблок. Поместить пирог в нагретую до 175 °С духовку и выпекать около 45 минут. Готовый пирог вынуть, слегка остудить и смазать джемом.

Яблочный медовый пирог

● 350 г пшеничной муки, 50 г меда, 75 г масла, 1 стакан молока, 25 г дрожжей, 25 г сахара, 1 щепотка соли.

Начинка: 500 г яблок, 50 г меда, 250 г сметаны, 1 яйцо.

В теплое молоко положить дрожжи, сахар, соль и столько муки, чтобы закваска стала густой, как сметана. Когда она подойдет, прибавить разогретое масло, часть меда, муку и замесить тесто. Дать подняться. Затем прибавить оставшийся мед, еще раз промесить, раскатать пласт толщиной 1 см, положить на приготовленный, посыпанный мукой лист и дать подняться. Сверху выложить начинку. Яблоки для начинки очистить от кожицы и семян, разрезать на дольки, залить смесью яйца, сметаны и меда. Испеченный и остывший пирог разрезать на части.

Вместо яблок пирог можно начинять ягодами или творогом с медом.

Пирог яблочный быстрый

- *1 стакан муки, 4 яблока, 4 яйца, 1 стакан сахара.*

Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать на мелкие ломтики и выложить на смазанную сливочным маслом сковороду или в форму. В миску всыпать просеянную муку, добавить яйца и сахар и взбить венчиком до получения однородной массы. Этим тестом залить яблоки, поместить пирог в горячую духовку и выпекать до появления румяной корочки. Готовый пирог посыпать сахарной пудрой, слегка остудить и подавать к столу.

Пирог яблочный

● 2 стакана муки, 4 крупных яблока, 4 яйца, 1 стакан сахара, 1 ч. ложка соды, 1 ч. ложка корицы, ½ стакана рафинированного растительного масла.

Яблоки очистить от кожуры и сердцевины и натереть на крупной терке. Яйца взбить с сахаром, соединить с яблоками, добавить просеянную с содой муку и корицу, перемешать, влить растительное масло и замесить тесто. Вылить его в круглую разъемную форму, поместить в предварительно нагретую духовку и выпекать около 40 минут.

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.