

Пирог яблочный на йогурте

Вам понадобится

Яблоки	450 г
Мука пшеничная в/с	400 г
Сахар	220 г
Яйца	2 шт.
Масло сливочное	80 г
Разрыхлитель	12 г
Ванилин	1 г
Корица	1 г
Йогурт питьевой	250 мл

Дополнительный посуда

Форма для выпечки диаметром 26 см

Приготовление

1

Сливочное масло растопить. Яблоки почистить, вырезать сердцевину, нарезать пластинками. Смешать яйца, сахар и йогурт, хорошо взбить миксером. Добавить сливочное масло, муку, разрыхлитель и ванилин. Тщательно перемешать. Смазать форму сливочным маслом, влить тесто, сверху выложить яблоки, посыпать корицей.

2

Установить программу ВЫПЕЧКА, температуру 180 °С, время приготовления 1 час, включить верхний и нижний ТЭНы. Установить форму на решетку на средний уровень духовки. По истечении времени приготовления добавить еще 40 минут.

Пирог яблочный на йогурте