



КАК ПРИГОТОВИТЬ ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ?

Педагог ДО
Паршина Наталия
Валериевна
ГБОУ РОЦ № 76
Г. МОСКВА
2018 г

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ▣ 1. Сливочное масло – 150 гр
- ▣ 2. Сахар – 1 ст.
- ▣ 3. Яйцо – 5 шт.
- ▣ 4. Соль – 0,5 ч. л.
- ▣ 5. Лимон – 1 шт.
- ▣ 6. Ванилин – 1 пакет
- ▣ 7. Разрыхлитель – 1 пакет
- ▣ 8. Мука – 2 ст.
- ▣ 9. Яблоко – 1 шт.
- ▣ 10. Апельсин – 1 шт.
- ▣ 11. Абрикосовый джем – 3 ст. л.



***СМЕШАТЬ САХАР, ВАНИЛИН,
СЛИВОЧНОЕ МАСЛО***



***ДОБАВИТЬ ПО ОДНОМУ ЯЙЦУ И
ВЗБИТЬ***



ДОБАВИТЬ ЦЕДРУ ЛИМОНА



ДОБАВИТЬ МУКУ И РАЗРЫХЛИТЕЛЬ



ВЗБИТЬ МИКСЕРОМ



ДОБАВИТЬ СОК ПОЛОВИНЫ ЛИМОНА



ТЕСТО ГОТОВО!



ФОРМУ ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ СМАЗАТЬ РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛОМ



ВЫЛОЖИТЬ ТЕСТО В ФОРМУ



ГОТОВИМ НАЧИНКУ - ЯБЛОКО И АПЕЛЬСИНЫ



***ОЧИСТИТЬ АПЕЛЬСИНЫ, УДАЛИТЬ
СЕРДЦЕВИНЫ ЯБЛОК, НАРЕЗАТЬ КУСОЧКАМИ***



***СЛОЖИТЬ ФРУКТЫ В ТАРЕЛКУ И ДОБАВИТЬ
СОК ПОЛОВИНЫ ЛИМОНА***



***ВЫЛОЖИТЬ ФРУКТЫ НА ТЕСТО, ПОСЫПАТЬ
САХАРОМ. ВЫПЕКАТЬ В ДУХОВКЕ ПРИ $T = 180$
ГРАДУСОВ 30 МИНУТ***



***РАЗОГРЕТЬ АБРИКОСОВЫЙ ДЖЕМ И
СМАЗАТЬ ИМ ПИРОГ***



***ПИРОГ ГОТОВ!
ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!***

