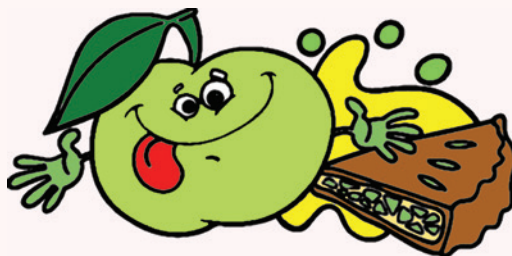


РЕЦЕПТ ЯБЛУЧНОГО ПИРОГА

ІНГРЕДІЄНТИ

- ◆ яблука — 1 кг (можна менше);
- ◆ кефір — 1 склянка;
- ◆ борошно — 1 склянка;
- ◆ манка — 1 склянка;
- ◆ цукор — 1 склянка;
- ◆ олія — 0,5 склянки;
- ◆ кориця — 1 чайна ложка;
- ◆ сода — 1 чайна ложка;
- ◆ 1/4 частина лимона.



СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

1. Яблука помити і порізати на маленькі шматочки.
2. Змішати борошно, цукор, корицю, манку.
3. Погасити соду лимонним соком і додати до суміші.
4. Додати кефір та олію, перемішати. Тісто виходить як густа сметана.
5. Висипати в тісто нарізані яблука і перемішати.
6. Форму змастити олією і посипати манкою.
7. Вилити тісто у форму і поставити в попередньо розігріту духовку.
8. Випікати до готовності (приблизно 30–40 хв) за температури 180 °С.
9. Перевірити готовність дерев'яною шпажкою: якщо на ній не залишається тіста — пиріг готовий.

Смачного! 😊