

Самый простой яблочный пирог в мире

Ингредиенты

Яблочная начинка

6–8 яблок (очищенных, без сердцевин и нарезанных дольками)

1–3 столовые ложки сахара с корицей (в зависимости от того, насколько сладкой вы хотите получить начинку)

1 чайная ложка лимонной цедры и сока (каждого)

1 чайная ложка ванильного экстракта

Тесто

$\frac{3}{4}$ стакана сливочного масла (растопленного и охлажденного (плюс $\frac{1}{2}$ столовой ложки масла для смазывания формы для пирога))

$\frac{1}{2}$ стакана сахарного песка

$\frac{1}{4}$ чайной ложки соли

1 яйцо

1 стакан муки общего назначения

$\frac{1}{2}$ - 1 чайная ложка ванильного экстракта

Приготовление пирога

1. Разогрейте духовку до 175°C.

Смажьте форму для пирога диаметром 23 см размягченным сливочным маслом. Можно использовать форму обычного размера или глубокую форму. (Если вы используете глубокую форму, вам понадобится больше яблок, и пирог будет выпекаться дольше.)

2. Очистите яблоки и нарежьте их ломтиками, посыпьте сахаром с корицей, добавьте цедру лимона, лимонный сок и ванильный экстракт.

Заполните форму для пирога яблоками почти доверху.

Перемешайте все и равномерно распределите яблоки по форме.

3. В большой миске взбейте растопленное и остывшее масло, сахар и яйцо до однородной массы.

Добавьте муку и снова взбейте до однородной массы.

4. Вылейте тесто на яблоки и разровняйте его как можно лучше.

Выпекайте в предварительно разогретой духовке в течение 45–50 минут, пока яблоки полностью не пропекутся, а верхняя корочка не станет золотисто-коричневой.