

Медово-яблочный пирог

Ингредиенты

3-4 яблока
3 стол. ложки сливочного масла
1/2 стакана сахара (желательно коричневого)
1 яйцо
1 чайная ложка ванили
1 стол. ложка меда
1/3 стакана молока
1 стол. ложка корицы
1 чайная ложка разрыхлителя
3/4 стакана муки

Приготовление

1. Разогрейте духовку до 350 г по Фаренгейту.
2. Все яблоки нарезать тонкими дольками.
3. Дно маленькой формы для запекания (круглой или квадратной) застелите пергаментной бумагой. Посыпьте пергамент корицей. Затем выложите на пергамент нарезанные яблоки. Оставшиеся кусочки яблок нарежьте на более мелкие кусочки.
4. Взбить вместе размягченное масло и сахар. Затем добавьте яйцо, мед, ваниль и молоко. Тщательно перемешайте.
5. Добавьте в тесто разрыхлитель, корицу, муку и оставшиеся яблоки.
6. Вылить тесто в форму для запекания и выпекать 25-30 минут.

Этот материал был профинансирован Министерством сельского хозяйства США Supplemental Nutrition.

Программа помощи - SNAP.

Это учреждение предоставляет равные возможности.



Want help?
Watch a video!

