БУЛЬВАР

Ніжний яблучний пиріг за рецептом 1894 року – це справжнє кулінарне диво

22 вересня, 20:26 Этот материал также можно прочитать на русском

Пиріг смакуватиме ще теплим
Фото: depositphotos.com

Українське видання "ГОРДОН" радить приготувати пиріг з яблуками, який смакуватиме з часом. Рецептом поділилися на сайті "Смачні рецепти домашніх страв".

В описі рецепта вказали, що він відомий ще з 1894 року.

РЕКЛАМА

"Пиріг виходить м'яким, соковитим усередині та з апетитною рум'яною скоринкою. А під час випікання кухня наповнюється неймовірним ароматом яблук і ванілі", – зазначили автори.

Інгредієнти:

- три-чотири середні яблука;
- три яйця;
- 150 г цукру;
- 100 г вершкового масла;
- 180 г пшеничного борошна;
- 1 ч. л. розпушувача;
- дрібка солі;
- 1 ч. л. ванільного цукру;
- ½–1 ч. л. кориці;
- трохи цукрової пудри для подавання.

Приготування

1. Яблука помийте, видаліть серцевину й наріжте тонкими скибочками. За бажанням шкірку можна залишити.
2. Яйця збийте із цукром і ванільним цукром до світлої пишної маси. Додайте розтоплене, але не гаряче вершкове масло й перемішайте.
3. Просійте борошно разом із розпушувачем і дрібкою солі. Поступово введіть у яєчну суміш. Перемішайте до однорідності.
4. Форму для випікання змастіть вершковим маслом. Викладіть приблизно половину тіста, зверху розподіліть яблука і присипте їх корицею. Залийте рештою тіста. Кілька скибочок яблука можна залишити для прикрашання зверху.
5. Поставте пиріг у попередньо розігріту до 180°С духовку приблизно на 35–45 хв. Готовність перевірте дерев'яною шпажкою – вона має виходити з тіста сухою. Дайте пирогу трохи охолонути і присипте цукровою пудрою.

Особливо цей пиріг смакує теплим із чашкою чаю або кави.

Автор
Вікторія Вороніна

Поділитися

пиріг | поради | рецепт | рецепти

РЕКЛАМА

Слух просів, шум у вухах? Це мертвий нерв! Зробіть це негайно

Коли без світла півдня, 100 000 мАг знадобиться! Зараз дешевше

У місті кросівки New Balance, топ моделі великий вибір!

НАЙПОПУЛЯРНІШЕ

1. **"І мені телефонує Драпатий". Притула відверто розповів про стосунки з новим головнокомандувачем ЗСУ**
   46304
2. **П'ять хвилин – і пиріг зі сливами до чаю готовий. Рецепт випічки, яка наповнить дім ароматом**
   18081
3. **Людмила Янукович, імовірно, померла в РФ. ЗМІ назвали приблизну дату смерті**
   13883
4. **Помер 27-річний син супермоделі Сінді Кроуфорд. Де і коли це сталося**
   9462
5. **"Досяг успіху не завдяки, а всупереч". Гордон показав ексклюзивні фото Ахметова з особистого архіву**
   8499

РЕКЛАМА

СВІЖІ НОВИНИ

- Ніжний яблучний пиріг за рецептом 1894 року – це справжнє кулінарне диво
  22 вересня, 20:26
- 30-річного львівського блогера мобілізували. Де він буде служити і який вигляд має насправді. Фото
  22 вересня, 19:19
- "Я дуже негарну річ скажу". Дружина Поклада розмазала зрадницю України, яка співала пісні її чоловіка
  22 вересня, 18:05
- "Щоб вощі в щі не падали!" Лоліта зганьбилася, приміряючи кокошник. Мережа вирішила, що вона збожеволіла
  22 вересня, 15:50
- Гості з'їдять усе і попросять ще. Найкращий пиріг зі сливами готується за цим рецептом
  22 вересня, 15:38
- "Ох ці двоє". Макрон не втримався й улаштував Зеленському палкі тривалі обійми. Відео
  22 вересня, 14:20
- Додайте це до баклажанів на сковороду, а потім перемішайте. Ікра вийде нереально смачною
  22 вересня, 12:51
- "Який сором!", "Посміховисько". П'яна Волочкова виплюла у вікно й показала глядачам інтимне місце
  22 вересня, 12:03
- Від чого помер син Кроуфорд. ЗМІ назвали причину
  22 вересня, 11:49
- Зберігайте помідори правильно – і свіжі овочі довго залишатимуться у вас під рукою
  22 вересня, 11:11

Більше новин

БЛОГИ

- **Ганна Маляр**
  Каменських говорить геть не російською
- **Віталій Чепинога**
  Полтавський Шекспір дуже точно фіксує глобальну турбулентність, у якій опинився весь західний світ
- **Юлія П'ятецька**
  Хочу подякувати Полтаві за те, що перший в Україні Шекспір з'явився не в Києві. Просто – щиро, від серця
- **Вадим Крищенко**
  У Москві Євдокимов обладнав помешкання з портретом Шевченка. Повернулась із Сибіру мати-"бандерівка"
- **Юрій Рибчинський**
  Про цінність культури згадують лише тоді, коли її стовпи – у могилах

Більше свіжих блогів

МАТЕРІАЛИ ЗА ТЕМОЮ

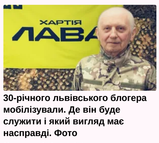
"Суперяблучний пиріг". Найкраще доповнення до чаю восени
7 вересня, 11:54 БУЛЬВАР

"Дуже сливовий пиріг". Рецепт ароматної літньої випічки. Приготуйте, поки сезон слив
14 серпня, 14:40 БУЛЬВАР

"Це точно буде один з найсмачніших пирогів у вашому житті". Рецепт сезонної випічки зі сливами
31 серпня, 14:11 БУЛЬВАР

БУЛЬВАР

Ніжний яблучний пиріг за рецептом 1894 року – це справжнє кулінарне диво
12 вересня, 20:26 БУЛЬВАР



30-річного львівського блогера мобілізували. Де він буде служити і який вигляд має насправді. Фото
22 вересня, 19:19 БУЛЬВАР

"Я дуже негарну річ скажу". Дружина Поклада розмазала зрадницю України, яка співала пісні її чоловіка
22 вересня, 18:05 БУЛЬВАР

+380 (44) 207-13-01
+380 (44) 207-13-02
editor@gordonua.com

Повернутися нагору

© 2026. Всі права захищені Designed by Kiselev

Всі матеріали, які розміщені на цьому сайті з посиланням на агентство "Інтерфакс-Україна", не підлягають подальшому відтворенню та/або розповсюдженню в будь-якій формі, крім як з письмового дозволу.

Усі опубліковані фотоматеріали Depositphotos.ua не підлягають подальшому відтворенню та/або розповсюдженню в будь-якій формі без письмового дозволу компанії.

Матеріали, позначені піктограмами PR, "Інновація", "Думка", "Персона", "Актуально", "Вибори" та "Вплив", публікуються на правах реклами.

Комерційні матеріали можуть розміщуватися у розділі "Пресрелізи". У випадках суспільної значущості публікація в цьому розділі допускається і на безоплатній основі.

Вебсайт "Інтернет-видання "ГОРДОН", ідентифікатор в Реєстрі суб'єктів у сфері медіа: R40-05269

вул. Професора Підвисоцького, 6-В, м. Київ, Україна, 01103

Призначено для осіб, старших за 21 рік