

Пиріжки нашвидкуруч з яблуками і корицею

*Скворцова Валентина Іванівна,
продавець магазину «Продукти»,
Першотравневська територіальна
громада, Нікопольський район,
с. Лошкарівка.*

В нашій місцевості, як і по всій Україні, жодна святкова подія не обходиться без випічки. Особливо любляють у нас пиріжки.

Апетитні, пухкі, ароматні та смачні пиріжки з яблуками і корицею. Тісто універсальне, з нього можна приготувати як смажені, так і здобні пиріжки в духовці. Тільки для смажених в тісто додають 100 гр цукру (удвічі менше, ніж по рецепту). Цей рецепт рекомендується як для починаючих господинь, так і для досвідчених. Тісто завжди виходить вдалим, легке в приготуванні та бюджетне за затратами.



Рецепт страви:

Для тіста:

- 600 мл теплої кип'яченої води
- 100 гр. дріжджів
- 200 гр. цукру
- 100 гр. олії
- дрібка солі, ванільний цукор на (свій) смак
- мука

Для начинки:

- 1.5 кг яблук порізаних кубиками
- 200 гр. цукру, кориця

Час випічки та температура залежать від особливості духовки.

У глибокій мисці розводимо дріжджі в теплій воді, додаємо цукор, потім олію, сіль, ванільний цукор. Поступово насипаємо просіяну муку. Все перемішуємо ложкою. Муки додаємо стільки, щоб тісто було такої густоти, поки можна його мішати (руками не треба вимішувати). Поставити на 30 хв. в холодильник. Потім достаємо миску з тістом з холодильника, трішечки підмішуємо, щоб воно було м'яке і виробляємо пиріжки. Додаємо начинку, формуємо пиріжки, кладемо в змащений олією лист, щоб вони підійшли. По бажанню, змащуємо верх сирим жовтком. Коли пиріжки піднімуться в два рази, випікаємо у духовці.