

# Яблочный пирог Тины

---



*100 г сливочного масла, 175 г сахара, 1 яйцо, 130 г пшеничной муки, 6-8 яблок*

Взбить масло с сахаром. Добавить яйца и муку. Хорошо перемешать. С помощью миксера это можно сделать очень быстро. Очистить яблоки и нарезать ломтиками. Слегка смазать форму выпечки и класть туда яблочные ломтики. Накрошить тесто на кусочки яблока. Выпекать в духовке в нижнем отделении при 200 градусах в течение 20-25 минут. Пирог подается с подается со взбитыми сливками, сметаной или ванильным соусом.

## Яблочный пирог Тины - идеи для более здорового варианта

---

- Попробуйте уменьшить количество масла
- Попробуйте уменьшить количество сахара
- Белую пшеничную муку можно частично или полностью заменить цельной пшеницей, овсяной или ржаной мукой
- Пирог можно подавать с обезжиренным йогуртом, который взбивается ванилью