**Пирог яблочный «Шарлотка»**

Приготовил Сысков Гриша вместе с мамой Любовь Аркадьевной

-подготовительная группа «Знайки»

****

**Ингредиенты:**

1. Сахар – 1 стакан
2. Мука – 1 стакан
3. Яблоки – 1 кг
4. Яйца – 4 шт
5. Сливочное или растительное масло

**Способ приготовления:**

* Яйца разбить в миску и добавив сахар, взбивать в течение 5 мин.
* В яичную массу добавить муку и хорошенько перемешать. Перемешивать следует сверху вниз при помощи ложки.
* Яблоки помыть, очистить от кожуры, удалить сердцевину и нарезать дольками.
* Дно формы смазать маслом.
* На дно формы вылить тесто. Кто-то льет половину, кто-то поменьше – на Ваше усмотрение.
* Уложить дольки яблок и залить оставшимся тестом.

Если на дно формы Вы вылили половину теста, то порядок такой – тесто, яблоки, тесто. Если меньше половины, то – тесто, половина яблок, половина оставшегося теста, оставшиеся яблоки и оставшееся тесто.

* Поместить в нагретую примерно до 180°С духовку. Выпекать в течении 40-50 минут.



*Приятного аппетита!!!*