

эксперт бренда  
**SCHLANKSTÜTZ**  
СВЕТЛАНА ГУЛЯЕВА  
**рекомендует**



Вкусные  
решения  
с  
**SHOPPING  
LIVE**

**СОБЕРИ  
КОЛЛЕКЦИЮ**

## ЯБЛОЧНО-ГРУШЕВЫЙ ПИРОГ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Мука – 1 стакан
- Сахар – 1 стакан
- Яйца – 3 шт.
- Сода – ч.ложка
- Лимонный сок
- Яблоки – 2 шт.
- Груши – 2 шт.

### ВАМ МОЖЕТ ПОНАДОБИТЬСЯ

Форма для выпечки  
сладкой и соленой  
**GUARDINI**

126868



### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Желтки перетереть с сахаром. Белки взбить.
2. Добавить в муку соду, погашенную лимонным соком, аккуратно перемешать тесто.
3. Форму для пирога застелить бумагой.
4. Яблоки и груши порезать тонкими ломтиками, выложить на дно формы.
5. Залить фрукты тестом. Выпекать 40 минут при температуре 200 градусов.

[shoppinglive.ru](http://shoppinglive.ru)

