

Drėgnas obuolių pyragas

Naujas gardus receptas visiems, kurie mėgsta pyragus

6 porcijos



Lengvai paruošiamas

iki 60 Min.



Sudėtis:

Tešlai reikės:

- 100 g cukraus
- 1 a.š. Dr. Oetker kepimo miltelių
- 2 vnt. kiaušinių
- 1 a.š. Dr. Oetker vanilinio cukraus
- 80 g miltų
- 0,5 a.š. druskos
- 50 g sviesto
- 4 vienetų obuolių
- 1 šaukšto miltelinio cukraus

Formai paruošti reikės:

- 1 šaukšto sviesto

- 1 Dubenyje sumaišykite miltus ir kepimo miltelius.
- 2 Kiaušinius su cukrumi, vaniliniu cukrumi bei druska išplakite iki standžių putų.
- 3 Sviestą ištirpinkite dubenėlyje ir atvėsinkite.
- 4 Sviestą bei išplaktus kiaušinius supilkite į miltus ir išmaišykite.
- 5 Maždaug 23 cm skersmens kepimo formą patepkite sviestu ir pabarstykite džiovėseliais.
- 6 Supilkite tešlą į paruoštą kepimo formą.
- 7 Obuolius nuplaukite perpjaukite pusiau, pašalinkite sėklalazdžius, puseles supjaustykite plonais griežinėliais ir susmeikite į tešlą.
- 8 Kepkite 180 °C orkaitėje apytikriai 40 min. Iškeptą pyragą apiberkite miltelinio cukrumi.



Patarimai ir gudrybės

- Pyragui kepti vietoj obuolių galima naudoti persikus, nektarinus, slyvas.
- Vietoj vanilinio cukraus į pyragą galima įmaišyti šaukštelį "Dr. Oetker" vanilės ekstrakto.

