

## Minkštas obuolių pyragas

Sekmadienis, 21 Birželis 2009 17:11

---



Minkštas obuolių pyragas. Pyragui reikės:

- 500- 600 g obuolių
- 2 šaukštai cinamono
- 1 šaukštas cukraus
- 150 g kambario temperatūros sviesto
- 300 g cukraus
- 1 didesnės citrinos trinta žievelė
- 2 kiaušiniai
- 200 ml pieno
- 300 g kvietinių miltų

- 3 šaukšteliai kepimo miltelių
- prieš patiekiant reikės vanilinių ledų
- papuošimui - cukraus miltelių.

Orkaitę įkaitinkite iki 175 laipsnių. Obuolius nulupkite, išvalykite, padalykite į keturias dalis, supjaustykite plonais griežinėliais. Sumaišykite su cukrumi ir cinamonu. Kepimo formą ištepkite sviestu ir apibarstykite džiovintais (arba iškllokite kepimo popieriumi). Kambario temperatūros sviestą išplakite su cukrumi. Po vieną sudėkite kiaušinius. Miltus sumaišykite su kepimo milteliais, persijokite ir sudėkite į sviesto ir kiaušinio plakinį. Supilkite piena, suberkite trintą žievelę, išmaišykite. 2/3 tešlos sudėkite į formą, ant viršaus sudėkite obuolių griežinėlius, supilkite kitą tešlą. Kepkite 45-55 min. Norėdama patikrinti, ar iškepė, įsmeikite degtuką. Jei ištrauktas lieka švarus, pyragas iškepęs. Apibarstyti cukraus milteliais.