**Рецепт насыпного пирога с яблоками «Три стакана»**

**Ингредиенты**

Яблоки – 4 шт. (800-850 г)

Сахар - 1 ст. (180 г)

Мука - 1 стакан (130 г)

Манная крупа - 1 ст. (160 г)

Масло сливочное - 70 г

Ванильный сахар - 10 г

Разрыхлитель - 12 г

Молоко - 100 мл

Сахарная пудра – для посыпки

Форма для выпекания – 20 см

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить насыпной пирог с яблоками «Три стакана» с молоком? Подготовим ингредиенты. Стакан муки (130 г) сначала просеиваем в миску через сито, для улучшения структуры теста.

**Шаг 2**

Добавляем стакан манной крупы (160 г), стакан сахара (180 г), ванильный сахар (10 г), разрыхлитель (12 г). Перемешиваем и делим сухую смесь на 4 части.

**Шаг 3**

Яблоки (4 шт.) моем, очищаем от кожуры и натираем на крупной тёрке. Делим яблочную массу на 3 части.

**Шаг 4**

Форму для выпекания (20 см) застилаем пергаментной бумагой и будем насыпать в неё пирог слоями.

**Шаг 5**

Сначала насыпаем мучную массу, затем яблочную. Снова мучную и снова яблочную. Получается 4 слоя мучной массы и 3 слоя яблочной.

**Шаг 6**

Сверху выкладываем натёртое на тёрке холодное сливочное масло.

**Шаг 7**

Заливаем пирог молоком (100 г).

**Шаг 8**

Выпекаем пирог в предварительно разогретой духовке (180 градусов) примерно 40-50 минут до золотистой корочки. Готовность проверяем деревянной палочкой.

**Шаг 9**

Приготовленный остывший насыпной пирог из яблок «Три стакана» посыпаем сахарной пудрой.

**Шаг 10**

Яблочный десерт получился очень вкусный, нежный, ароматный и просто тает во рту! А готовился быстро и просто.

Приятного чаепития!