**Рецепт насыпного пирога с творогом и яблоками**

**Ингредиенты для песочного теста (крошки)**

Мука – 2 ст. (300 г)

Сахар – ½ стакана (100 г)

Разрыхлитель – 1 ч. л.

Соль – щепотка

Масло сливочное – 150 г

**Ингредиенты для творожной начинки**

Творог – 400 г

Сахар – 1/3 стакана (70 г)

Ванильный сахар – 1 ч. л.

Сметана – 100 г

Яйца СО1 – 2 шт. (или 1 шт. СО)

Яблоки кисло-сладкие – 2 шт. (крупные)

Корица – щепотка (по желанию)

Форма – 23-24 см

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить вкусный насыпной пирог с творогом и яблоками? Сначала приготовим песочную крошку. В большую миску насыпаем просеянную через сито муку, добавляем сахар, разрыхлитель и щепотку соли. Перемешиваем.

**Шаг 2**

В эту же миску натираем на тёрке кусочек холодного сливочного масла и перетираем массу руками.

**Шаг 3**

Получившуюся песочную крошку делим на 4 равные части – накладывать мы её будем слоями.

**Шаг 4**

Теперь приготовим творожную начинку пирога. В другой миске смешиваем творог, сахар, ванильный сахар, сметану и яйца. Взбиваем при помощи блендера.

**Шаг 5**

Если творог слишком влажный, то можно добавить в массу немного манки или муки. Также можно откинуть его на марлю, чтобы стекла сыворотка.

**Шаг 6**

Два крупных яблока моем, очищаем от кожуры и натираем на тёрке. Добавляем для аромата и вкуса корицу. Перемешиваем.

**Шаг 7**

Форму для выпечки (23-24 см) застилаем пергаментом. Первым слоем насыпаем ¼ приготовленной песочной крошки, потряхиваем и слегка утрамбовываем.

**Шаг 8**

Затем выкладываем первую половину натёртых яблок. Третьим слоем равномерно насыпаем вторую часть песочной крошки.

**Шаг 9**

Четвёртым слоем выкладываем творожную массу и разравниваем. Пятым слоем идёт снова песочная крошка, шестым слоем выкладываем оставшуюся половину яблок. Последним седьмым слоем идёт оставшаяся четвёртая часть крошки.

**Шаг 10**

Отправляем в разогретую до 200 градусов духовку на 50-60 минут. Через 20 минут убавляем огонь до 180 градусов, чтобы пирог лучше пропёкся внутри.

**Шаг 11**

Насыпной пирог с творогом и яблоками в духовке приготовлен! Прежде чем нарезать, даём ему полностью остыть. Лучше всего дать ему постоять в холодильнике, чтобы начинка лучше «схватилась».

**Шаг 12**

Пирог получился очень нежным, вкусным, в меру сладким и очень ароматным.

Приятного чаепития!