**Простой рецепт вкусной и пышной шарлотки с яблоками**

**Ингредиенты на 8-10 порционных кусочков**

Яйца – 4 шт.

Сахар – 250 г

Масло сливочное – 250 г

Разрыхлитель – 10 г

Ванилин – 1 г

Соль – 2 г

Мука высшего сорта – 270 г

Яблоки кисло-сладких сортов – 3-4 шт.

Форма круглая (или кулинарное кольцо) диаметром 22-24 см

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить простую и вкусную шарлотку с яблоками в духовке? Подготовим продукты. Муку высшего сорта обязательно просеиваем для пышности пирога. Сливочное масло нарезаем кусочками и оставляем размягчаться при комнатной температуре.

**Шаг 2**

Приготовим тесто для шарлотки. Сначала разрыхлитель добавим к муке и тщательно перемешаем при помощи венчика.

**Шаг 3**

По одному вбиваем яйца в чашу миксера и добавляем к ним сахар. Пробиваем до характерной белой пены. Затем добавляем соль и ванилин, перемешиваем

**Шаг 4**

Размягчённое сливочное масло комнатной температуры взбиваем до состояния мягкого крема при помощи венчика.

**Шаг 5**

Затем объединяем взбитые яйца с сахаром со взбитым сливочным маслом, взбиваем и всыпаем частями просеянную муку. Хорошо промешиваем при помощи блендера, чтобы вся масса получилась пышной и воздушной. Тесто для шарлотки готово!

**Шаг 6**

Яблоки кисло-сладких сортов моем, очищаем от кожуры, удаляем сердцевину и нарезаем кубиками или ломтиками. Отправляем в тесто и перемешиваем.

**Шаг 7**

Противень застилаем пергаментом, берём разъёмное кулинарное кольцо диаметром 22-24 см (пирог так получается не очень высоким, хорошо пропекается и его удобно кушать) и выкладываем тесто с яблоками. Разравниваем.

**Шаг 8**

Отправляем запекаться в предварительно разогретую духовку (180 градусов) на 30-40 минут до румяной корочки.

**Шаг 9**

Готовность проверяем деревянной шпажкой – она должна остаться сухой. Открываем форму и даём шарлотке остыть. Посыпаем сахарной пудрой.

**Шаг 10**

Готовая яблочная шарлотка получилась пышная, мягкая, пружинистая, очень вкусная и ароматная, с нежной текстурой и румяной корочкой. Она буквально тает во рту!

Приятного чаепития!