

У меня в саду наконец-то созрели яблоки и я тут же решила испечь яблочный пирог, но пирог у меня был не простой, а с орехами. Меня поймут те, у кого есть свой сад, в котором растут яблоки, груши, которые выращены своими руками с любовью и заботой - какое это радостное событие собирать и что-то делать из нового урожая. Я очень люблю яблоки, особенно свои, домашние. Кроме того, что они полезные, так они еще и очень вкусные. Поэтому я, прибежав домой, сразу же засучив рукава, взялась за приготовление яблочного пирога. Торопилась, потому что хотела успеть к приезду детей, чтобы и их побаловать вкусным пирожком. Признаюсь честно, впервые добавляла в яблочный пирог орехи и на это пошла только ради вас, мои дорогие посетители. В итоге пирог получился вкусным и ароматным. Если кому-то не нравится цедра лимона, то можете ее не добавлять. Также советую посмотреть [приготовление шарлотки с яблоками](#)



**Ингредиенты:**

Для приготовления яблочного пирога вам потребуется: 1 кг. яблок, цедра ½ лимона, ½ ст. грецких орехов (также отлично подойдет фундук), 2 яйца, 3 ст. сахара, 1 ст. растительного масла, 2 ст. муки, 1 ч.л. молотой корицы, 1 ст.л. сахарной пудры.



***Пошаговое приготовление:***

1. Яйца разотрите с сахаром.



2. Постепенно добавьте растительное масло и муку.





3. Все тщательно перемешайте.



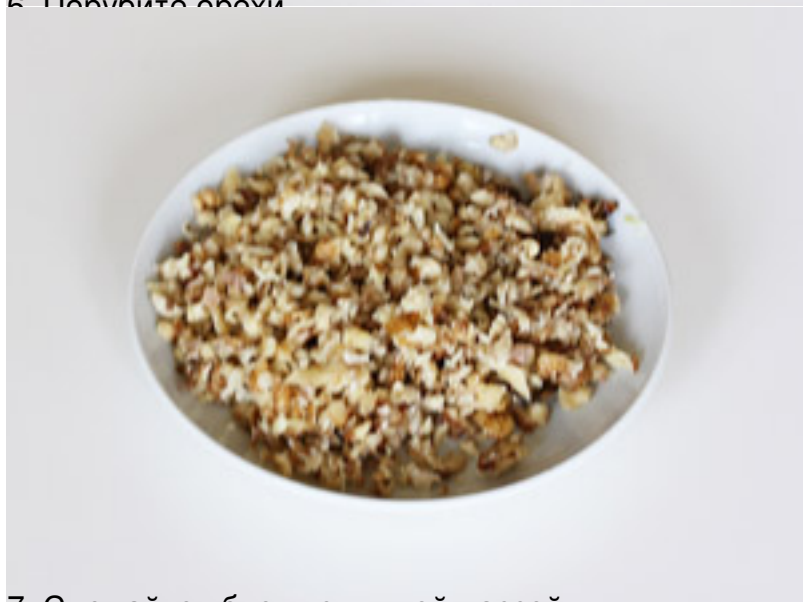
4. Яблоки очистите от кожуры и натрите на крупной терке.



5. Добавьте к яблокам (или вместо них) тертую цедру (ее лучше всего снимать мелкой теркой с заранее замороженных лимонов).



6. Порубите орехи



7. Смешайте яблоки с яичной массой



8. Добавьте орехи, цедру лимона и корицу.



9. Все тщательно перемешайте



10. Выложите в форму. Если вы используете форму с перфорацией, выложите в нее и выпекайте [в духовке](#)



Владимир Петрович Сажин в удру. Если по вашему мнению, не стоит с нами —