



Яблочный кранбл

🕒 1 час

🍰 1 пирог



Ингредиенты

5 не очень кислых яблок средней величины

Для теста

1 стакан сахара
1 стакан муки
1 пачка сливочного масла 82% жирности
10 г ванильного сахара
половина ч. л. соли

А ещё

1 стакан сахара для приготовления украшения
несколько свежих ягод

Приготовление

Подготовка

1. Заранее достань масло из холодильника: к моменту приготовления оно должно быть мягким.
2. ⚠ Включи духовку и установи температуру 180 градусов.
3. Подготовь круглую форму для выпечки. Для этого нужно вырезать круг из пергаментной бумаги такого размера, чтобы пергамент покрывал дно и бока формы до краёв. Уложи вырезанный круг в форму и закрепи получившиеся складки пергаменты.





Готовим крошки, или крамбл

1. Смешай в миске муку с сахаром, ванильным сахаром, солью и маслом. Разомни вилок так, чтобы все ингредиенты перемешались, но не в один комок, а наоборот, выглядели как крошки.
2. Помести миску с крошками в холодильник.

Готовим яблоки

1. Вымой яблоки, очисти их от кожуры.
 Разрежь каждое яблоко на четыре дольки, а затем каждую четвертинку — ещё на три дольки.
2. Уложи дольки яблок в подготовленную форму.
3. Посыпь яблоки крошками теста.

Подсказка

Яблоки перед выпечкой можно посыпать молотой корицей: они отлично сочетаются друг с другом!

Выпекаем яблочный крамбл

-  Выпекай яблочный крамбл в духовке при температуре 180 градусов в течение 20 минут в обычном режиме до образования румяной корочки. Затем включи режим нагрева снизу и выпекай ещё 10 минут.

Интересно!

Крамбл (crumble) в переводе с английского означает «крошить».

Готовим карамель для украшения

1. Сразу после выпечки яблочного крамбла займись приготовлением карамели. Это очень быстро и просто! Не выключай духовку. Противень любой формы застели пергаментной бумагой и насыпь на него тонким слоем 1 стакан сахара.
2.  Помести противень в духовку на 2–3 минуты. Когда весь сахар расплавится и его цвет станет карамельным, вынь противень из духовки и дай сахару полностью остыть.

Украшаем яблочный крамбл

1. Выложи тёплый яблочный крамбл вместе с пергаментом на блюдо.
2. Разломай карамель большими кусками. Укрась яблочный крамбл кусками карамели и свежими ягодами. Прояви фантазию!
3. Подавай яблочный крамбл к столу горячим.



Начало на с. 33

Зок Мю-одов зачерпывал селёдочницей воду и аккуратно ставил её в морозилку, откуда через минуту длинненькая ледышка отковыривалась и передавалась в грамотные лапы Ме-одова, наносившие на неё акварельной краской два-три мастерских мазка. Полученную «уже рыбу» украшали пояснительной биркой «РЫБА ЛИДИНАЯ». После чего половина «рыб» следовала в ведро, а вторая — на сковородку к Ми-одову, в обязанности которого входило сковородочную рыбу жарить, а ведёрную — перетаскивать в пруд для разведения.

Зок бросал пару рыбок на сковородку и, схватив ведро, мчал к пруду. По возвращении он обнаруживал сковородку пустой, но, рассудив, что «лучше пусть едят ледяную рыбу, чем медовый суп», не корил артельщиков, а бросал на сковородку следующие две рыбки...

Отгороженный завесой пара, Мёдов готовил на всех медовый суп. Он в очередной раз попробовал его, похвалил себя и понял... что суп кончился. «Насупившись» таким образом, он затеял препирательство с кастрюлей:

— Это я в суп полез?! — облизывая ложку, негодовал он. — Да он сам ко мне полез. — Пустая кастрюля не возражала.

Дым же коромыслом валил из печи, куда зоки предусмотрительно упекли пирог подалее друг от друга.

Бада глотнул побольше воздуха и прямо с порога нырнул в дымовую завесу, откуда тут же послышался грохот падающих стульев и звон посуды. Зоки побросали кухонный инвентарь и стали с интересом ждать, что будет дальше. Некоторые решили, что бада шутит и вздумал спрятаться, а другие подумали, что дело нешуточное и пора прятаться самим... Кашляя и мотая головой, бада выхватил из печи пирог и стал размахивать над ним полотенцем, разгоняя дым. Зоки с любопытством столпились вокруг него.

— Вот это да! — помогая баде разглядывать пылающие остатки пирога, выразил общее восхищение зок Ми-одов. — Пирожок-то сразу со свечками получился!

— Воды-ы-ы! — заревел бада, как океанский пароход.

