**Цветаевский пирог с яблоками в сметанной заливке**

**Ингредиенты для заливки**

Сметана охлаждённая — 250 г

Сахар — 220 г

Молотая корица — 1 ч. л.

Яйцо — 1 шт.

Мука — 2 ст. л.

**Ингредиенты для начинки**

Кислые яблоки среднего размера — 5 шт.

**Ингредиенты для теста**

Масло сливочное — 150 г

Сметана жирностью 15–20 % — 100 г

Мука — 250 г

Разрыхлитель — 1,5 ч. л.

Соль — 1 щепотка

**Пошаговое приготовление**

**Шаг 1**

Сливочное масло нарезаем маленькими кубиками и помещаем в большую миску. Ставим на маленький огонь и, помешивая, растапливаем. Даём остыть.

**Шаг 2**

К растопленному маслу добавляем сметану и перемешиваем венчиком. Сверху через частое сито просеиваем муку с разрыхлителем и солью. Перемешиваем до получения мягкого теста.

**Шаг 3**

Из теста формируем шар и заворачиваем его в пищевую плёнку. Убираем в холодильник на 30 минут, чтобы оно слегка застыло.

**Шаг 4**

Пока тесто охлаждается, подготовим яблоки. Моем их, очищаем и разрезаем на половинки. Удаляем сердцевины с семенами. Мякоть нарежьте тонкими ломтиками толщиной 2–3 мм.

**Шаг 5**

В сметанную смесь вливаем взбитое яйцо. Постепенно, взбивая массу венчиком, добавляем муку. Взбиваем миксером до получения массы однородной консистенции.

**Шаг 6**

Духовку нагреваем до 180 °С.

**Шаг 7**

Охлаждённое тесто выкладываем в смазанную маслом форму диаметром 22–24 см и разминаем руками так, чтобы получился пласт с бортиками.

**Шаг 8**

По поверхности теста равномерно распределяем подготовленные ломтики яблок.

**Шаг 9**

Заливаем яично-сметанной массой. Следим, чтобы она не перелилась за бортики тестовой основы.

**Шаг 10**

Помещаем в духовку и выпекаем 50 минут.

**Шаг 11**

Готовому цветаевскому яблочному пирогу дайте немного остыть в форме, затем аккуратно перекладываем на большую тарелку.

Приятного чаепития!