

Sviestinis obuolių pyragas



Porcijų skaičius: 8



Paruošimo laikas: 20 min.



Ingridientai:

- 4 vienetai kiaušinių
- 200 gramų sviesto
- 250 gramų kvietinių miltų
- 180 gramų cukraus
- 5 vienetai obuolių (vidutinio dydžio, skaniau rūgštesnių)
- 2 šaukšteliai kepimo miltelių (nubrauktų)
- 2 šaukšteliai vanilinio cukraus

Paruošimo būdas:

1. Orkaitę įjunkite kaisti iki 180 C laipsnių.
2. Sviestą ištirpinkite ir palikite atvėsti.
3. Obuolius nulupkite ir supjaustykite plonomis skiltelėmis.
4. Kiaušinius išplakite su cukrumi ir vaniliniu cukrumi. Supilkite atvėsusį sviestą bei dar truputį paplakite.
5. Miltus sumaišykite su kepimo milteliais. Šį mišinį per kelis kartus įsijokite į kiaušinių plakinį.
6. Į tešlą sudėkite obuolius ir atsargiai išmaišykite.
7. Kepimo formos dugną iškllokite kepimo popieriumi. Sukrėskite tešlą.
8. Pyragą šaukite į iki 180 C laipsnių įkaitusios orkaitės vidurį ir kepkite apie 35-45 minutes.
9. Traukite pyragą iš orkaitės, leiskite jam truputį atvėsti, o tada jau gardžiuokitės!

Blynai su obuoliais



Porcijų skaičius: 12



Paruošimo laikas: 30 min.



Ingridientai:

- 1 puodelis grietinės
- 1 puodelis pieno
- 1 puodelis rapsų aliejaus
- 1 puodelis cukraus
- 2 vnt. kiaušinių
- 1 arbat. š. Kepimo miltelių
- 1 arbat. š. Vanilės ekstraktas
- 1 arbat. š. Cinamono
- 1 žiupsnelis druskos
- 1 saują miltų
- 2 vnt. Obuolių

Paruošimo būdas:

1. Kiaušinius išplakite su cukrumi.
2. Įpilkite pieną, aliejų, grietinę, vanilę, druską, cinamoną, kepimo miltelius ir vėl gerai viską suplakite.
3. Miltus dėkite po truputį – jų reikia tiek, kad tešla pasidarytų grietinės tirštumo.
4. Kuo plonesnėmis skiltelėmis įpjaukite obuolius.
5. Keptuvę įkaitinkite, nustatykite vidutinę ugnį/kaitrą ir šaukštu formuokite blynelius.
6. Kai ant viršaus susidaro burbuliukai, blynus apverskite ir dar pakepkite kelias minutes.
7. Kadangi į tešlą pylėme aliejaus, papildomų riebalų keptuvei patepti nereikia, blyneliai nesvyla.