

Apple crumble – яблочный пирог

Ingredients:

6 medium sized apples
peeled/cored/sliced into 1cm pieces

1/3 cup butter (cubed at room
temperature)

1/2 cup flour

3/4 cup brown sugar

3/4 tsp cinnamon

3/4 tsp nutmeg

Method:

Preheat the oven to 180C/350F.

In a separate bowl, mix the flour and
butter together, this should roughly
resemble bread crumbs.

Place the fruit in a large bowl and
sprinkle over the sugar, 1 tbsp flour,
cinnamon and nutmeg.

Stir well being careful not to break up
the fruit.

Butter a 24cm ovenproof dish.

Spoon the fruit mixture into the bottom,
then sprinkle the crumble mixture on
top.

Bake in the oven for 40-45 minutes
until the crumble is browned and the
fruit mixture bubbling.

Serve with thick cream.

Ингредиенты:

6 средних яблок – очистить от кожуры /
вынуть сердцевину /нарезать дольками,
толщиной 1 см

1/3 чашки сливочного масла (нарубленного
кубиками, комнатной температуры)

1/2 стакана муки

3/4 чашки коричневого сахара

3/4 чайной ложки корицы

3/4 чайной ложки мускатного ореха

Способ приготовления:

Разогрейте духовку до 180C / 350F.

В отдельной миске смешайте муку и масло
вместе, это должно примерно напоминать
хлебные крошки.

Поместите фрукты в большую миску и
насыпьте сверху сахар, 1 столовую ложку
муки, корицу и мускатный орех.

Размешайте хорошо, но осторожно, чтобы
не поломать фрукты.

Смажьте маслом 24 см жаропрочное
блюдо.

Выложите смесь фруктов на дно, а затем
посыпьте смесью крошек.

Выпекайте в духовке в течение 40-45 минут,
пока крошки не подрумянятся, а фруктовая
смесь будет пузыриться.

Подавайте с густыми сливками.