

Шарлотка - Charlotte

Рецепт на английском языке	Рецепт на русском языке
<p>Ingredients: 3 eggs 1 cup sugar 1 cup flour 3 apples</p> <hr/> <p>Method: Wash and dry the apples then cut each one into four wedges, then core and slice. Set aside. In a large bowl mix thoroughly the flour, sugar, and three eggs to form a batter. Line a 3 inch deep baking tray with parchment, greased to prevent sticking. Put the apples in the dish then pour the batter over them. Bake at 180 degrees Celsius for 35-40 minutes till brown and a wooden pick inserted into the cake comes out clean.</p>	<p>Ингредиенты: 3 яйца 1 стакан сахара 1 стакан муки 3 яблока</p> <hr/> <p>Приготовление: яблоки промыть, просушить, разрезать каждое на четыре дольки, удалить сердцевину, нарезать дольками. Отставить в сторону. В большой миске тщательно смешать муку, сахар и три яйца. Форму для выпекания выложить пергаментом, смазать маслом, чтобы тесто не прилипло. Выложить в эту форму яблоки, сверху залить тестом. Выпекать при 180 градусов Цельсия в течение 35-40 минут до коричневой корочки, деревянная палочка из готового пирога должна выходить сухая.</p>

Lingvanaut