Пирог яблочный открытый

Ингредиенты:

для теста:
- 300 гр. сливочного маргарина
- 2 столовые ложки сахара
- 400 гр. муки

для начинки
- 2 крупных яблока

для суфле:
- 2 яйца
- 1 стакан сахара
- 1 стакан сметаны (20-25 % жирности)

Способ приготовления:

Растереть сахар с маргарином, добавить муку и замесить тесто. Раскатать на противне тонким (не более 1 см) слоем, сделать бортики.

Яблоки вымыть, разрезать, удалить сердцевину. Нарезать яблоки ломтиками, разложить на тесте веером.

Взбить яйца с сахаром, добавить сметану. Получившейся массой залить яблоки и поставить в разогретую до 180^0 духовку. Запекать до появления румяной корочки.