**Шарлотка с яблоками**



**Состав**

**яйца - 4 шт,**

**сахар - 1 стакан (~170 г),**

**мука - 1 стакан (~100 г),**

**1 большое или 2 небольших яблока,**

**1 кружок лимона (для сбрызгивания яблок),**

**сливочное или растительное масло для смазывания формы**

**Яблоко вымыть, обсушить, разрезать на 4 части и вырезать сердцевину (жесткую яблочную кожуру можно срезать).**

**Нарезать яблоко тонкими дольками.**

**Сложить яблочные дольки в миску, слегка сбрызнуть соком лимона (чтобы не потемнели) и перемешать.**

**Яйца разбить в миску и взбить миксером в пышную пену.**



**Не прекращая взбивания, тонкой струйкой всыпать сахар.**

**Продолжать взбивать до получения густой пышной яичной массы, около 10 минут**



**На поверхность взбитой яичной массы просеять муку**.



**Аккуратно перемешать тесто.**

**Перемешивать не круговыми движениями, а снизу-вверх, пока тесто не вберет в себя муку.**

**Форму для выпечки обильно смазать растительным маслом.**

**На дно формы выложить половину теста.**



**Сверху уложить дольки яблок.**



**Выложить на яблоки оставшееся тесто и разровнять поверхность.**



**Выпекать шарлотку 35-40 минут в разогретой до 180°С духовке.**

**Во время выпечки дверцу духовки не открывать, чтобы шарлотка не опала.**

**Пирог готов, когда сверху появилась светло-коричневая корочка, и при прокалывании зубочисткой нет следов сырого теста**

