**Пирог с яблоками и заварным кремом**

Диаметр формы – 21-24 см

**Ингредиенты для крема:**

Молоко – 250 г;

Сахар – 40 г;

Крахмал (лучше взять кукурузный) – 20 г;

Соль – 1 щепотка;

Яйцо (крупное) – 1 шт.;

Ванильный сахар – 10 г;

Сливочное масло – 20-30 г.

**Для теста:**

Яйца (крупные) – 2 шт.;

Мука – 250 г;

Молоко – 120 г;

Разрыхлитель – 6 г;

Сахар – 100 г;

Ванильный сахар – 10 г;

Растительное масло – 1 ст. л.;

Яблоки – 2-3 шт.

**Приготовление пирога с яблоками:**

1. **Для заварного крема:** смешиваем яйцо с сахаром и кукурузным крахмалом, взбиваем до однородности. Вливаем молоко и варим на умеренном огне, постоянно помешивая, до загустения. После появления первых пузырей провариваем 30-60 секунд. Добавляем ванильный сахар, щепотку соли и кусочек сливочного масла.
2. **Для теста:** взбиваем яйца с сахаром, щепоткой соли и ванильным сахаром до пышной светлой массы в течение 3-4 минут миксером. Добавляем молоко, растительное масло. Перемешиваем муку с разрыхлителем, добавляем к взбитым яйцам.
3. Яблоки очищаем от кожуры и от сердцевины. Нарезаем на кубики или четвертинки.
4. Форму смазываем сливочным маслом. Выкладываем яблоки, сверху распределяем тесто. Перекладываем заварной крем в пакетик, обрезаем краешек пакета и выдавливаем крем на тесто в форме спирали.
5. Выпекаем пирог в уже разогретой до 180 градусов духовке 35-45 минут. Проверяйте готовность деревянной шпажкой или зубочисткой, она должна выходить полностью сухой без остатков сырого теста.
6. Остывший пирог посыпаем сахарной пудрой.

Приятного аппетита!