Насыпной яблочный пирог

На 100 грамм:
Калорийность: **104,97 ккал.**
Белки: **1,75 г.**
Жиры: **0,46 г.**
Углеводы: **23,7 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/nasypnoj-yablochnyj-pirog/

Ингредиенты:
- 1,5 кг сочных сладко-кислых яблок (чистой мякоти 1кг)
- 1 стакан муки
- 1 стакан манки
- 0,5 стакана сахарозаменителя (в следующий раз положу поменьше, для меня очень сладко)
- 1 ч.л. соды
- баночка детского пюре 100г

Приготовление:
Тщательно смешать все сухие компоненты
Яблоки очистить и натереть на крупной терке
Форму (25см) застелить пергаментной бумагой.
Насыпать слой сухой смеси, далее разложить слой яблок толщиной до 1 см, слой сухой смеси, чтобы закрыть яблоки и так далее.
Закончить сухой смесью. На неё равномерно вылить детское пюре.
Печь при температуре 220 градусов 1 час, потом оставить в духовке остывать 8 часов.