Очень простой и очень вкусный яблочный пирог на молоке

На 100 грамм:
Калорийность: **207,52 ккал.**
Белки: **4,47 г.**
Жиры: **8,05 г.**
Углеводы: **28,62 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/ochen-prostoj-i-ochen-vkusnyj-yablochnyj-pirog-na-moloke/

Ингредиенты:
- яйца 4 шт
- мука 350 гр
- сахар 200 гр
- молоко 350 мл
- разрыхлитель 2 ч.л
- подсолнечное масло 100 мл
- крупные яблоки 4 шт
- ванильный сахар 1 ч.л
- щепотка соли

Приготовление:
Яйца взбить с сахаром и ванильным сахаром в белую пену.
Влить в яйца молоко и растительное масло, хорошо перемешать.
Просеянную муку перемешать с разрыхлителем и солью и всыпать в молочно-яичную смесь .
Вымесить тесто, по консистенции оно будет, как густая сметана.
Яблоки очистить от шкурки, вырезать сердцевину, порезать на дольки.
Выложить половину яблок на дно формы, залить их тестом. Остальные яблоки выложить поверх теста.
Выпекать пирог при 180 градусах до золотистого цвета. Перед подачей посыпать сахарной пудрой.