

Апельсиновый пирог-перевертыш

Общее время **50 мин** 10 мин Время подготовки 40 мин Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):

1699 кДж / 406 ккал

Жиры: **22 г** Белки: **7 г**

Углеводы: **45 г**

ИНГРЕДИЕНТ

Ы

8 порции

| | |
|-----------|--|
| 2 | яблока |
| 80 г | орехов пекан |
| 3 ст. л. | меда |
| 1 ст. л. | Соевый соус натурального брожения Kikkoman |
| 1 | апельсин (для цедры) |
| 150 г | пшеничной муки |
| 70 г | овсяной муки |
| 50 г | сахара |
| 1 ч. л. | пекарского порошка |
| 0,5 ч. л. | пищевой соды |
| 150 мл | апельсинового сока |
| 50 г | сливок |
| 90 мл | рапсового масла |
| 1 | яйцо |

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

2 яблока - **80 г** орехов пекан - **3 ст. л.** меда - **1 ст. л.** Соевый соус натурального брожения Kikkoman - **1** апельсин (для цедры)
Разогрейте духовку до 180°C. Нарежьте яблоки полукольцами. Смешайте орехи с медом, соевым соусом и цедрой апельсина. Вместе с яблоками положите их на дно выстеленной пергаментной бумагой формы со съёмными бортиками (диаметром примерно 18 см).

Шаг 2

150 г пшеничной муки - **70 г** овсяной муки - **50 г** сахара - **1 ч. л.** пекарского порошка - **0,5 ч. л.** пищевой соды - **150 мл** апельсинового сока - **50 г** сливок - **90 мл** рапсового масла - **1** яйцо
В одной миске смешайте сухие ингредиенты, в другой — жидкие. Затем соедините их и полейте получившимся тестом яблоки и орехи.
Выпекайте 35-40 минут (пока зубочистка не выйдет чистой) при температуре 180°C.

Шаг 3

Охладите пирог на решетке, затем снимите бортики формы и переверните его дном вверх на тарелку. Аккуратно снимите пергаментную бумагу со дна формы.