

פאי תפוחים ושיבולת שועל



רכיבים

- תפוח עץ
- 1/2 2/1 כוס חמוציות
- 1/2 2/1 כוס סוכר חום
- 1/2 2/1 כוס קמח לבן
- 1/2 2/1 כוס שיבולת שועל
- גרם חמאה
- 1/2 2/1 כפית קינמון טחון

הכנה

1. מקלפים את התפוחים וחותכים לפלחים לא עבים. מערבבים עם מעדן קרנברי והקינמון.
2. שמים בתבנית עגולה בקוטר 20 ס"מ משומנת.
3. בקערה נפרדת, מערבבים את יתרת החומרים עד לקבלת פירורים.
4. מפזרים על התפוחים, ובעזרת האצבעות מחדירים קצת לשכבת התפוחים העליונה.
5. אופים ב-190 מעלות צלזיוס 30-35 דקות.
6. מומלץ להגיש חם עם גלידה וניל או שמנת 15%.

50 דקות

4 servings 4