

עוגת תפוחים פרווה



רכיבים

- תפוח עץ
- כפות יין אדום מתוק
- ביצה
- 1/4 4/1 כוסות סוכר לבן
- כוסות קמח לבן
- שקיות סוכר וניל
- שקית אבקת אפייה
- כוס שמן קנולה
- כפית קינמון טחון
- גרם אגוזים קצוצים

הכנה

1. חותכים את התפוחים לקוביות, מוסיפים 3 כפות יין של קידוש ומשרים 10 דקות.
2. מערבבים יחד עם ביצים, סוכר, 1 סוכר וניל, אבקת אפיה ושמן עד קבלת תערובת אחידה.
3. מעבירים את התערובת לתבנית אפיה משומנת, מפזרים אגוזים, קצת קינמון וסוכר וניל.

45 דקות

16 servings 16