

קראמבל תפוחים כשר לפסח



רכיבים

- תפוח עץ קלופים
- לפי הטעם מיץ לימון להשריה
- שקיות סוכר וניל
- כפות סוכר חום
- כפות דבש
- מצה מפוררות לחתיכות קטנות מאוד
- 1/2 1/2 כוס סוכר לבן
- 1/2 1/2 כוס שקדים מולבנים ופרוסים
- 1/4 1/4 כפית קינמון טחון
- גרם חמאה מומסת
- 1/2 1/2 כוס מים

הכנה

1. מחממים תנור ל-180 מעלות.
2. פורסים את התפוחים דק מאוד ומניחים בקערה עם מים ומעט מיץ לימון. מסננים.
3. מוסיפים לתפוחים סוכר וניל, סוכר חום ודבש ומערבבים.
4. מערבבים שברי מצה, סוכר, שקדים וקינמון. מוסיפים חמאה ומערבבים עד שהחמאה נספגת.
5. מחלקים את התפוחים לכלים אישיים חסיני חום ודוחסים מעט. מכסים בתערובת הפירורים בלי להדק. מטפטפים על כל מנה 2 כפות מהנוזל שנותר בקערת התפוחים.
6. אופים כ-20 דקות בתנור שחומם ל-180 מעלות, עד הזהבה.

40 דקות 🕒

4 servings 4 🍴