

## קוגל מאטריות דקיקות



### רכיבים

- גרם אטריות דקיקות אסם 400 ג
- ביצה טרופות
- כפות סוכר חום
- קורט קינמון טחון
- לפי הטעם מלח
- קורט פלפל לבן טחון
- גרם צימוקים מושרים ביין אדום מתוק במשך שעה ומסוננים
- גרם אגוזי פקאן מסוכרים כתושים גס
- תפוח עץ קלוף, וחתוך לקוביות קטנות
- גרם חמאה מומסת

### הכנה

1. משמנים תבנית בקוטר 21 ס"מ ומחממים תנור לחום בינוני של 180 מעלות.
2. שמים בקערה את האטריות המבושלות ומצננים מעט.
3. מוסיפים את כל שאר המרכיבים, מערבבים ומשפרים תיבול.
4. יוצקים לתבנית ואופים 45 דקות עד שהמאפה זהוב. באמצע הבישול אפשר להבריש את פני המאפה בחמאה.
5. פורסים ומגישים חם או קר.

75 דקות

4 servings 4