



רכיבים

- גרם אטריות ביצים דקות 200 גרם (רחבות או דקות, והכי יפה תערובת של כמה סוגים)
- תפוח עץ מזן גרני סמיט, מגוררים גס
- גרם תפוחים מיובשים מיובשים, קצוצים
- גרם צימוקים קטנים
- גרם אגוזי מלך קצוצים גס
- כוס סוכר לבן 200 גרם
- גרם חמאה רכה
- מיכל שמנת מתוקה
- ביצה טרופות
- כפית קינמון טחון
- 1/4 4/1 כפית פלפל אנגלי
- כפית קינמון טחון

הכנה

1. (תבנית בקוטר 28 ס"מ) מחממים תנור ל-170 מעלות ומשמנים בנדיבות את הסיר/תבנית.
2. מבשלים אטריות לפי ההוראות שעל האריזה, מסננים, מצננים מעט ומעבירים לקערה גדולה.
3. מוסיפים תפוחים טריים ומיובשים, צימוקים ואגוזים קצוצים ומערבבים.
4. מניחים סוכר בסיר בינוני וממיסים לקרמל בצבע ענברי מעל להבה נמוכה. מוסיפים חמאה ומערבבים עד שהיא נמסה. מסירים מהכיריים, מוסיפים שמנת ומערבבים.
5. יוצקים את שמנת הקרמל על תערובת האטריות והאגוזים ומערבבים היטב. מוסיפים ביצים ותבלינים ומערבבים היטב. מעבירים את התערובת לסיר או לתבנית, ומכסים (אפשר ברדיד אלומיניום).
6. אופים שעה וחצי עד שעתיים, או עד שהקוגל זהוב ואפוי היטב. מגישים חם. אפשר לשמור במקרר 3-4 ימים ולחמם לפני ההגשה.
7. לגרסת פרווה - ניתן להמיר את השמנת המתוקה לשמנת צמחית ואת החמאה במרגרינה או מחמאה. לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון.

120 דקות

16 servings 16