

## מעטפות תפוחי עץ



### רכיבים

- חבילה בצק עלים מופשר
- תפוח עץ גדולים, לא קלופים
- 1/2 2/1 לימון סחוט למיץ
- 1/2 2/1 כוס סוכר לבן
- כף קינמון טחון
- כפות פירורי לחם פירורית זהב
- לפי הטעם אבקת סוכר לזריה

### הכנה

1. מכינים את מלית התפוחים: מגררים את התפוחים על קליפתם, שמים אותם בסיר עם הסוכר, הלימון והקינמון ומביאים לרתיחה. מבשלים על אש נמוכה ללא מכסה במשך כ- 20 דקות עד שכל הנוזלים מתאדים.
2. מסירים את הסיר מהאש ומוסיפים את פירורי הלחם, מערבבים ומצננים מעט.
3. מרדדים את בצק העלים לעלה רחב וחותכים אותו לריבועים בגודל 10X10 ס"מ.
4. שמים במרכז כל ריבוע כף מלית וסוגרים אותו. אווזים ב- 4 קצוות ומקפלים אותם כלפי המרכז לצורת מעטפה, משחילים קיסם במרכז המעטפה.
5. מניחים את המעטפות בתבנית מרופדת בנייר אפייה ואופים אותן כ- 20 דקות עד שהן זהובות ויפות. מוציאים ומצננים.
6. מסירים את הקיסמים ומפזרים על המעטפות אבקת סוכר.

55 דקות

4 servings 4