

עוגת תפוחים וקמח מלא



רכיבים

- ביצה
- $2/3$ $3/2$ כוס סוכר לבן
- כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- $1/2$ $2/1$ כוס קוואקר
- כוס שמן קנולה
- כוס מיץ תפוחים
- גרם קוקוס טחון
- כוס אגוזי מלך שבורים
- כפית קינמון טחון
- תפוח עץ קלופים וחתוכים לקוביות
- $1/2$ $2/1$ כוס צימוקים, זנגוויל, קינמון

הכנה

1. שמים את הביצים והסוכר במעבד מזון עם להב פלדה (או בקערת המיקסר) ומערבבים שתי דקות.
2. מוסיפים את יתר חומרי הבצק (קמח, קוואקר, שמן, מיץ וקוקוס ומערבבים עד לקבלת בצק אחיד).
3. משמנים ומקמחים תבנית אפייה ויוצקים לתוכה חצי מהבצק.
4. מערבבים את חומרי המילוי ומפזרים על הבצק. מכסים במחצית הבצק השנייה.
5. אופים בחום בינוני-נמוך (160 מעלות) שעה.

45 דקות

4 servings 4