

## עוגת דבש ותפוחי עץ



## רכיבים

- 4/3 3/4 כוס דבש
- 4/3 3/4 כוס סילאן
- תפוח עץ קלופים וחתוכים לקוביות קטנות
- 2/1 1/2 כוס שקדים קצוצים
- 2/1 1/2 כוס צימוקים
- 2/1 1/2 כוסות קמח לבן
- ביצה
- 4/3 3/4 כוס סוכר חום
- גרם חמאה

## הכנה

1. שמים בסיר: חמאה (ניתן להמיר למחמאה, לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון), סוכר ודבש, וממיסים על הגז עד שהחמאה נמסה.
2. מורידים מהאש, ומוסיפים לסיר את הביצים שלמות בהדרגה ומערבבים באמצעות כף, או מזלג.
3. מוסיפים את האגוזים, הצימוקים, קמח ותפוחי העץ, ומערבבים.
4. יוצקים את העיסה לתבנית אפיייה עגולה מס' 26, ואופים ב-180 מעלות במשך 45 דקות.
5. נועצים קיסם - אם הקיסם יצא יבש, העוגה מוכנה. בתיאבון!

50 דקות 🕒

16 servings 16 🍴