

קיגל תפוחי עץ מתוק



רכיבים

- גרם אטריות ביצים דקות 200 גרם
- תפוח עץ מקולפים וחתוכים לקוביות
- 3/4 4/3 כוס מים
- כוס סוכר וניל
- כף תמצית וניל
- גרם חמאה או 150 גרם קרם קוקוס
- גרם צימוקים
- 1/2 2/1 כפית מלח
- גרם אגוזי מלך קצוצים
- גרם פתיבר קלאסי מרוסקים לפירורים
- כף קינמון טחון
- ביצה
- לפי הטעם גרידת לימון
- לפי הטעם אבקת סוכר

הכנה

1. מבשלים את המים עם כוס סוכר, עד שהסוכר נמס. מסירים מהאש ומעבירים לקערה.
2. מוסיפים את תמצית הווניל ומערבבים עד קבלת צבע זהוב.
3. מוסיפים את החמאה המומסת ואת קוביות תפוחי העץ.
4. מוסיפים את הצימוקים, מלח, אגוזים, פתי בר, קינמון וביצים, ומערבבים.
5. מוסיפים את האטריות ומערבבים בזהירות כדי לא לחתוך אותן.
6. טועמים ומתקנים תיבול.
7. מוסיפים את גרידת הלימון ומניחים את הכל בתבנית.
8. מכניסים לתנור שחומם מראש ל-180 מעלות ל-45 דקות.
9. מוציאים את הקיגל המוכן, הופכים אותו על כלי הגשה ומפזרים אבקת סוכר.

60 דקות

8 servings 8