



## רכיבים

- 1/4 4/1 כוסות קמח לבן
- גרם מרגרינה קרה בקוביות
- 3/4 4/3 כוס מים
- תפוח עץ קלופים וחתוכים לקוביות
- גרם חמאה בקוביות
- 3/4 4/3 כוס סוכר לבן
- קורט מלח
- כפית קינמון טחון
- כפות קמח לבן
- חלמון+חלבון (במקרה הצורך)
- 1/2 2/1 כוס מים

## הכנה

1. מכינים את הבצק: שמים את הקמח והסוכר במעבד מזון עם להב פלדה ומערבבים. מוסיפים את קוביות המרגרינה ומעבדים עד שמתקבלים פירורים. מוסיפים בהדרגה מים קרים עד שמתקבל כדור בצק שמתרוצץ במיכל מעבד המזון.
2. מחלקים את הבצק לשני כדורים, עוטפים בניילון נצמד ומניחים במקרר לארבע שעות (ואפשר גם ללילה שלם).
3. מוציאים את הבצק מהמקרר, מניחים לו להתחמם מעט ומרדדים לשני עיגולים שווי-גודל, בקוטר קצת יותר מתבנית האפייה ובעובי של פחות מחצי ס"מ.
4. מכינים את המילוי: מערבבים את כל החומרים חוץ מהחמאה, עד שהתערובת נדבקת היטב לתפוחים.
5. מרפדים תבנית טארט עגולה בעיגול בצק (כולל השוליים). יוצקים פנימה את תערובת התפוחים ומפזרים מעל את קוביות החמאה. מניחים את עיגול הבצק השני מעל וסוגרים היטב את הפאי (צובטים את השוליים או מהדקים במזלג כדי שייסגר לגמרי). מנקבים פה ושם את מכסה הבצק במזלג, כדי לאפשר לאדים ונוזלים לצאת במהלך האפייה. מברישים את פני הבצק בביצה טרופה במים.
6. אופים כשעה בחום בינוני, עד שהפאי מזהיב ונוזלים זהובים מבעבעים החוצה דרך החורים שבבצק.
7. נותנים לפאי להצטנן עשר דקות לפני שפורסים ומגישים.
8. שימו לב בבקשה שאת הבצק מכינים עם מרגרינה ולא עם חמאה. ושוב תזכורת בענייני מרגרינה: להקפיד לקנות רק מרגרינה שיש בה כמות מופחתת מאוד של שומני טראנס. זה מצוין על העטיפה וזה מאוד מאוד חשוב.

300 דקות

12 servings 12