סדנה־לי

עוגת תפוחים בחושה עם קינמון

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
12 פרוסות	**20 דקות**	**45 דקות**	**שעה ו־25 דקות**

ציוד: תבנית עגולה בקוטר 24 ס״מ

מצרכים

- ☐ 3 תפוחים בינוניים קלופים, כ־450 גרם נטו
- ☐ 250 גרם קמח
- ☐ 10 גרם אבקת אפייה
- ☐ 3 ביצים
- ☐ 150 גרם סוכר
- ☐ 120 מ״ל שמן
- ☐ 100 מ״ל מים
- ☐ כפית תמצית וניל
- ☐ כפית וחצי קינמון
- ☐ קורט מלח
- ☐ כף מיץ לימון

אופן ההכנה

1. מחממים תנור ל־175 מעלות ומשמנים תבנית. חותכים תפוחים לקוביות 1 ס״מ ומערבבים עם לימון וחצי כפית קינמון.
2. טורפים ביצים וסוכר כדקה. מוסיפים שמן, מים וניל ומערבבים.
3. מערבבים קמח, אבקת אפייה, יתר הקינמון ומלח. מוסיפים לנוזלים ומקפלים רק עד איחוד, ואז מקפלים תפוחים.
4. מעבירים לתבנית ואופים 40–50 דקות. בודקים בקיסם באזור של עוגה ולא רק בתוך תפוח. מצננים 20 דקות לפני חיתוך.