



פשטידת תפוחי עץ

פרווה | רמה קלה

פשטידה בטעם נימוח ומתקתק, גיוון קל וטעים שנמצא בדיוק באמצע בין תוספת לקינוח.

החומרים:

6 תפוחי עץ גרני סמית
6 ביצים
 $\frac{3}{4}$ כוס סוכר
1 כוס שמן
 $\frac{1}{2}$ כוס קמח
1 שקית אבקת אפייה
כפית קינמון

אופן ההכנה:

קלפו את התפוחים לפי הצורך ופרסו אותם
לפרוסות דקות במעבד מזון.
בקערה גדולה ערבבו היטב את הביצים
והסוכר, הוסיפו את השמן והמשיכו
לערבב. הוסיפו את הקמח, אבקת האפייה
והקינמון וערבבו רק עד לקבלת בלילה
חלקה.
הניחו את פרוסות התפוח בתבניות
מאפינס או פאי עגולה ויצקו עליהן את
הבלילה.
אפו בתנור שחומם מראש ל-180 מעלות
כ-40 דקות, עד שהפשטידה מתייצבת
והחלק העליון מזהיב.

צלחות המנה:

בתור קינוח הגישו את הפשטידה במאפינס אישיים. לצדה כדור גלידת וניל פרווה או כף
קצפת, ומעט קינמון מפורז על הצלחת עצמה בקו קצר.