



קוביות תפוחים וקינמון

המתכון השני הוא קוביות תפוחים וקינמון נימוחים ועסיסיים ותשכחו מכל מה שהכרתן לפני...

לא צריך לדבר הרבה- שכבות של בצק עוגיות רך ונימוח, תפוחים מצופים קינמון וסוכר, וציפוי קריספי מעל יעשו את העבודה בדיוק כמו שצריך. אפשר להגיש כקינח לצד גלידת וניל ואז בכלל מצאתן את הנוסחה הכי טובה לקינח קליל, פשוט להכנה, טעים וכל כך מתאים לראש השנה!

מקווה שכולכן הייתן בכנס (המדהים!!!) של שמורה- במגזין שחולק שם יש כתבת מתכונים שלא כדאי לכן לפספס... שנה טובה ומתוקה ממש!

אופן ההכנה:

תבנית 20*30

לבצק:

• 3/4 כוס שמן

• חצי כוס סוכר חום

• רבע כוס סוכר לבן

• 2 ביצים L

• 2 כפיות תמצית וניל

• 1 3/4 כוסות קמח

• 1 כפית אבקת אפייה

• חצי כפית מלח

לתפוחים:

• 3 תפוחים גדולים (גרני סמיט/פינק ליידי)

• 2 כפות סוכר חום

• 1 כפית קינמון

• 1 כפית תמצית וניל

• (2 כפות דבש- אופציונלי)

לציפוי:

• 3 כפות סוכר

• 1 כפית קינמון

- מחממים תנור ל-180 מעלות.
- בקערה מערבבים שמן, סוכר חום ולבן למרקם אחיד.
- מוסיפים ביצים ותמצית וניל ומערבבים לתערובת חלקה.
- מוסיפים קמח, אבקת אפייה ומלח ומערבבים עד שאחיד ולא יותר.
- משטחים בתבנית מעט יותר מחצי מהבצק בשכבה אחידה.
- קולפים את התפוחים וחותכים לפרוסות דקות.
- מערבבים עם סוכר חום, קינמון ווניל עד שהפרוסות מצופות היטב.
- מפזרים את פרוסות התפוחים בשכבה אחידה על הבצק שבתבנית.
- לוקחים את שאריות הבצק ומניחים בעזרת כפית תלוליות מעל התפוחים.
- משטחים בעדינות כך שהתפוחים יהיו ברובם מכוסים.
- מערבבים סוכר וקינמון בקערית ומפזרים באופן שווה על פני השכבה העליונה.
- אופים 30-35 דקות עד שהחלק העליון זהוב- שחום והבצק אפוי היטב. מצננים.
- נשמר היטב בהקפאה.