

אורלי הראל

קנמוך

עיצוב עם טעם

עוגת תפוחים וקנמוך

המרכיבים:

5 תפוחים

2 כפות סוכר

2 כפות קנאון

מעט צימוקים ואגוזים (לפי הטעם)

3/4 כוס סוכר

150 גרם חמאה או מרגרינה

כף תמצית וניל

ביצה

כוס קמח

ההכנה:

* לחמתיק את התפוחים לפרחים (ניתן לקלף התפוחים)

לקחת תבנית עגולה לפאי ולפזר על התחתית כף סוכר וכפית קנאון באופן שווה.

לסדר את פרחי התפוחים מעל במעגלים ושאר לפזר מעליוס כף סוכר וכפית קנאון.

לפזר מעל צימוקים ואגוזים (לפי חובה)

* לשים בקערה את החמאה / מרגרינה + הסוכר + תמצית הוניל

ולחכנס למיקרו לזקה וחצי. להוסיף את התערובת ולבחוש היטב.

* כבלי נפרד לשים את הביצה והקמח לערבב ולהוסיף לבלוי את התערובת מהמיקרו.

לערבב היטב ולזקת על התפוחים.

* לאפות כ- 40 ד' בחום בינוני.

* להגיש עם כדור גלידה וניל ומקל קנאון.

בתאבון