

הנה המתכון, מילה במילה מהספר. אני אביא לך אותו ביום שני.

פאי תפוחים

בכל פרוסה כ- 280 קלוריות

המרכיבים:

- 250 גרם קמח (-2 כוסות)
- 175 גרם חמאה או מרגרינה
- 6 כפות מי קרח
- 1 ק"ג תפוחים (אלכסנדר)
- מיץ וקליפה מלימון אחד
- 2 כפות גדושות סוכר
- 1 שקית סוכר וניל
- קמח צימוק אחד של קינמון ושל זנגביל
- 59 גרם צימוקי סולטנינה
- 2 כפיות גדושות קורנפלור
- ריבת משמש
- אבקת סוכר

הכנה:

מערבבים במזלג קמח, שומן ומלח כך שייווצרו כעין פירורים. מוסיפים מי קרח ולשים מעט. מרדדים שני עלים, האחד גדול יותר מהשני. מרפדים תבנית לעוגה עם העלה הגדול יותר. מנקבים את בסיס העוגה פעמים אחדות במזלג.

מערבבים פרוסות של תפוחים קלופים ללא ליבה, עפ מיץ לימון, סוכר, סוכר וניל, קינמון, זנגביל, סולטנינות וקורנפלור.

ממלאים בתערובת את בסיס העוגה ומכסים בעלה הקטן יותר. לוחצים היטב את הקצוות זה לזה. אופים בתנור בחום של 200 מעלות, 40 דקות. כשהעוגה חמה מורחים עליה ריבת משמש חמה. לאחר שהעוגה מקררת, מפדרים אבקת סוכר.

בתאבון.