



ביס משיר
הרמוניה של טעמים ללא רחשן אפי

עוגת תפוחים מקמח כוסמין מלא (2 תבניות אינגליש קייק)



מצרכים:

- 5 ביצים מופרדות
- 100 גרם חמאה מומסת
- כוס סוכר
- אבקת אפיה
- כפית תמצית וניל איכותית
- 1.5 כוסות קמח כוסמין מלא (מנופה)
- 0.5 כוס קמח כוסמין או קמח חיטה רגיל
- 0.5 כוס שיבולת שועל גרוסה או גרנולה (חפשו את המתכון לגרנולה המנצחת שלי)
- 3 תפוחי גרנד סמית' חתוכים לקוביות
- כפית קינמון
- כף סוכר חום
- 2 כפות שקדים פרוסים

אופן ההכנה:

להקציף את החלבונים והסוכר הלבן עד לסמיכות, להוסיף את החמאה מומסת חלמונים, תמצית וניל, אבקת אפיה, קמח ושיבולת שועל / גרנולה לערבב בקערה נפרדת את קוביות התפוחים עם הקינמון והסוכר חום. לקפל בעדינות את תערובת התפוחים לתוך הבלילה, לשפוך לתבניות משומנת, ולפזר מעל את השקדים הפרוסים, לאפות כ-40 דקות בתנור שחומם מראש ל-160 מעלות.

