עוגת דבש ותפוחים הפוכה

תומר ארד



מצרכים:

לבלילה

- ½ כוס סוכר
- ½ כוס דבש
- ⅓ כוס שמן
- 2 ביצים
- 1 כפית מתכולת קפסולת Basso של אספרסו קלאב
- ½ כפית קינמון
- ½ כוס מים רותחים
- 1¼ כוסות קמח
- 1¼ כפיות אבקת אפייה
- 1 תפוח, פרוס לפרוסות דקות

לקישוט

- דבש
- גרגירי רימון

אופן ההכנה:

1. מחממים תנור ל־160 מעלות ומשמנים תבנית עגולה בקוטר 20 ס"מ.
2. בקערה גדולה מערבבים את כל מרכיבי הבלילה לפי הסדר, עד לקבלת תערובת אחידה.
3. מסדרים את פרוסות התפוח בתחתית התבנית המשומנת.
4. יוצקים את הבלילה מעל התפוחים ומיישרים בעדינות.
5. אופים כ־25 דקות, עד שהעוגה אפויה.
6. מוציאים מהתנור ומניחים לעוגה להצטנן לחלוטין.
7. מחלצים מהתבנית והופכים בזהירות על צלחת הגשה, כך ששכבת התפוחים תהיה בחלק העליון.
8. מזלפים מעל מעט דבש ומקשטים בגרגירי רימון.

לקוחות VIP נהנים יותר!

אחריות נוספת על המכונה

משלוחים ללא עלות

אביזר לבחירה מתנה!

קפסולות במחיר מוזל

*4994

אספרסו קלאב

פשוט לשתות קפה