



# מתכון חגיגי לראש השנה עוגת דבש ותפוחים ללקק את האצבעות...



## תערובת תפוחים:

- 3 תפוחי עץ (קלופים וחתוכים לקוביות)
- גרידת לימון
- 1/4 כפית קינמון
- כף שטוחה סוכר חום
- כף דבש

## מרכיבי העוגה:

- 2 ביצים
- 1/3 כוס סוכר חום
- 5 כפות דבש
- 1/3 כוס שמן קנולה
- 1/2 כפית שטוחה קינמון
- 1 כוס קמח לבן
- שקית אבקת אפייה
- 1/4 כוס שקדים טחונים



## אופן ההכנה:

- מערבלים בקערה גדולה את הביצים, ומוסיפים בזה אחר זה סוכר חום, דבש, שמן וקינמון.
- כשכל הבלילה אחידה מוסיפים את הקמח, אבקת אפייה ושקדים טחונים.
- מערבבים לתערובת אחידה ומעבירים לתבנית אינגליש קייק (שימו לב - להשאיר בצד 5 כפות מהתערובת).
- בנפרד, מערבבים את התפוחים החתוכים עם הסוכר החום, הדבש, גרידת הלימון והקינמון ומפזרים אותם מעל הבלילה.
- מעל תערובת התפוחים מפזרים את הבלילה שהשארתם בצד (5 כפות).
- אופים את העוגה בחום 180 מעלות בערך כ-40 דקות.

## להגיש חמים וטעים לחג

### כשהעוגה בתנור...

**האם חשבתם כמה אריזות ריקות תגענה לפחי המחזור בסיום הכנת המנה?**

**עכשיו בואו נפריד יחד את האריזות לפחים השונים:**

**לפח הכתום:** אם האריזות ריקות, נשליך את שקית ניילון השקדים הטחונים, בקבוק שמן הקנולה שעשוי מפלסטיק, אריזת הקינמון, והסוכר חום (במידה והוא ארוז באריזת פלסטיק)

**לפח הסגול:** צנצנת דבש עשויה זכוכית

**לפח הכחול:** שקית הנייר של הקמח, שקית הנייר של אבקת האפייה, קרטון הביצים

**לפח הירוק / לקומפוסט:** שאריות לימון, ושאריות תפוחים