








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



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 

תערובת תפוחים:

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



אופן ההכנה:

1. מערבלים בקערה גדולה את הביצים, ומוסיפים בזה אחר זה סוכר חום, דבש, שמן וקינמון.
2. כשכל הבלילה אחידה מוסיפים את הקמח, אבקת אפייה ושקדים טחונים.
3. מערבבים לתערובת אחידה ומעבירים לתבנית אינגליש קייק (שימו לב - להשאיר בצד 5 כפות מהתערובת).
4. בנפרד, מערבבים את התפוחים החתוכים עם הסוכר החום, הדבש, גרידת הלימון והקינמון ומפזרים אותם מעל הבלילה.
5. מעל תערובת התפוחים מפזרים את הבלילה שהשארתם בצד (5 כפות).
6. 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