



מתכון

מאפינס תפוחים

אופן ההכנה

1

14-16 יחידות

מרכיבים

2 ביצים

1 בננה מעוכה

1 כוס חלב שקדים/ חלב רגיל

☐ כוס שמן

☐ כוס (60 מ"ל) רסק תפוחים/ 1 תפוח קלוף ומרוסק

2 תפוחים אדומים, קלופים ומגוררים

☐ כוס דייסת פירות

2 כוסות קמח כוסמין מלא/ קמח רגיל

☐ כפית קינמון (לא חובה)

2 כפיות אבקת אפייה

הכנה

מחממים תנור ל-180 מעלות.

מכינים עטרות נייר לקאפקייקס בתבנית.

בקערה גדולה טורפים את הביצים כדקה.

מוסיפים בננה, חלב, שמן, רסק תפוחים ותפוחים מגוררים תוך כדי ערבוב.

מוסיפים את החומרים היבשים: קמח, דייסה, קינמון ואבקת אפייה.

טורפים עד שהבלילה כמעט אחידה.

מערבבים שוב קלות.

בעזרת כף גלידה קפיצית ממלאים כל כוס קאפקייק עד ☐ מגובהה.

אופים כ-25-20 דקות או עד שקיסם הננעץ במרכז הקאפקייק יוצא עם

פירורים לחים. המנעו מאפיית יתר שתגרום לקאפקייקס להיות יבשים.

לאפייה אחידה מומלץ לסובב את התבנית בתנור אחרי מחצית מזמן

האפייה.

