



קראמבל תפוחים

מצרכים

- 800 גר' תפוחים מגולענים וחתיכים לפלחים
- 240 מ"ל (1 כוס) מים
- 1 כפית תמצית וניל
- 20 גר' (3 כפות) עמילון תירס
- 200 גר' (1 כוס) סוכר לבן
- 145 גר' (1 כוס) קמח
- 200 גר' (1 כוס) סוכר חום
- 1 כפית קינמון
- 90 גר' (3/4 כוס) שיבול שועל גסה
- 113 גר' (1/2 כוס) חמאה רכה

אופן ההכנה

לחמס תנור ל-175 מעלות. לשמן תבנית מרובעת בגודל 23X23 ס"מ.

להוסיף לקנקן הויטמיקס תפוחים, מים, וניל, עמילן תירס וסוכר לבן ולסגור את המכסה.

לבחור במהירות 6, להכניס את הדוחפן דרך הפתח היעודי שבמכסה ולהפעיל את כפתור הפולס 10 עד 12 פעמים, או עד שהתפוחים קצוצים במרקם גס.

למזוג את התערובת לתוך קלחת ולבשל בחום בינוני-גבוה במשך 5 דקות או עד שהתערובת הסמיכה. להסיר מן האש ולצנן.

לשטוף את הקנקן. להכניס לתוך הקנקן את שאר המצרכים: קמח, סוכר חום, קינמון, שיבולת שועל וחמאה. לסגור את המכסה ולהכניס את הדוחפן דרך הפתח היעודי.

לבחור במהירות 6 ולהפעיל את כפתור הפולס 6-8 פעמים או עד לקבלת תערובת אחידה.

להדק חצי מתערובת הקמח לתבנית, גם בצדדים. למזוג את תערובת התפוחים הקרה מעל תערובת הקמח. לפזר את יתר תערובת הקמח מעל תערובת התפוחים.

לאפות במשך 45 דקות עד שעה עד להשחמה. להגיש חם.