

## עוגת תפוחים ללא גלוטן



זמן הכנה: 10 דקות | זמן בישול/אפייה: 30-35 דקות | סוג: פרווה

תבנית אינגליש קייק או תבנית שקעים (10-12 מאפינס)

### מצרכים:

2 ביצים

חצי כוס (100 ג') סוכר

שליש כוס (66 ג') שמן

2 תפוחים קטנים קלופים מגורדים

רבע כוס (60 מ"ל) מים

$\frac{3}{4}$  כוס (93 ג') קמח נטול גלוטן (קונדיטור) מנופה

שליש כוס (48 ג') קמח אורז

1 כפית (5 ג') אבקת אפייה

כפית שטוחה (4 ג') אבקת קינמון

שליש כוס (35 ג') אגוזים קצוצים (לא חובה)

לקישוט: כפית קינמון וכפית סוכר

### אופן הכנה:

-מחממים תנור ל-180 מעלות

-מערבבים בקערית קמח קונדיטור, קמח אורז, אבקת אפייה ואבקת קינמון.

-מערבבים בקערה נפרדת, בעזרת מיקסר או מטרפה, את הביצים עם הסוכר. מוסיפים שמן, תפוחים מגורדים ומים ומערבבים. מוסיפים את הקמחים ומערבבים קלות עד לאיחוד חומרים. מוסיפים אגוזים קצוצים ומערבבים ערבוב קל.

-יוצקים את התערובת לתבנית משומנת. מערבבים כפית קינמון וכפית סוכר ומפזרים מעל.

-מכניסים לתנור ואופים במשך 30-35 דקות עד שקיסם יוצא יבש.