

פאי תפוחים

לבצק

1 מרגרינה

3 כוסות קמח

1/3 כוס סוכר

2 ביצים

אם יבש להוסיף כף מים

הכנת הבצק:

לשים הכל בקערה וללוש היטב את הבצק (אפשר לשים במקרר לחצי שעה) לשים את הבצק בתבנית פאי ולשטח היטב ולעלות לפינות לחורר את הבצק עם מזלג שלא יתנפח

למלית

8 תפוחי גראני סמית'

100 גרם (1/2 כוס) סוכר

20 גרם (2 כפות) קורנפלור

1 כפית קינמון

1 כפית תמצית וניל

2 כפות מיץ לימון

להברשה וקישוט:

1 ביצה טרופה

2-3 כפות סוכר דמררה

לקישוט אבקת סוכר



מלית תפוחים:

1. קולפים את התפוחים ומוציאים את הליבה והגרעינים. חותכים לפרוסות דקות ושמים בקערה גדולה.

2. מוסיפים סוכר, קורנפלור, קינמון, וניל ולימון ומערבבים עד שמתקבלת תערובת אחידה.

הרכבת הפאי ואפייה:

1. ממלאים את הקלית בתערובת התפוחים ודוחסים היטב פנימה. זה יראה כאילו יש יותר מדי תפוחים, אבל הם מאבדים מעט מהנפח תוך כדי האפייה וזה בסדר.

2. מחממים תנור ל-200 מעלות.
3. מוציאים את החלק השני מהמקרר ומרדדים אותו על משטח מקומח לעובי 3-4 מ"מ. בעזרת סכין חותכים את יריעת הבצק לרצועות ומסדרים בצורת שתי וערב על גבי התפוחים.
4. מהדקים את הדפנות ונפטרים משאריות הבצק.
5. בקערה קטנה טורפים ביצה ומברישים את החלק העליון של הפאי.
6. מפזרים סוכר דמררה בנדיבות.
7. אופים במשך 20 דקות בחום של 200 מעלות, ולאחר מכן מנמיכים את חום התנור ל-160 מעלות וממשיכים לאפות עוד 35-40 דקות או עד שהבצק מקבל גוון זהוב עמוק.
8. מוציאים מהתנור, מצננים מעט בטמפרטורת החדר ומגישים עם אבקת סוכר.

בתאבון!!

