

التفاح المقرمش

المواد اللازمة للطهي:

- لوح تقطيع
- 9x9مقلاة مربعة مقاس
- ملاعق للمعايرة
- أكواب معايرة
- ملاعق خلط
- سكين حاد
- وعاء كبير
- وعاء متوسط

المقادير:

5 ثمرات من التفاح متوسطة الحجم

3/4 كوب سكر بني فاتح

1/2 كوب طحين (دقيق)، مقسم

1/2 ملعقة صغيرة قرفة مطحونة

بخاخ طهي مانع للالتصاق

1/2 قطعة (2 أونصة) من الزبدة الباردة غير المملحة

1 1/2 كوب شوفان سريع التحضير

اعثر على المزيد من الوصفات عبر الإنترنت على:

www.gcfb.org/recipes_resources

طريقة التحضير:

سخّن الفرن حتى يصل إلى درجة حرارة 350 درجة فهرنهايت.
قم بغسل التفاح وتقطيعه إلى نصفين، ثم قم بإزالة اللب والبذور. لا تقشر التفاح.
قطع التفاح إلى شرائح كل منها 1/8 بوصة.

في وعاء كبير، اخلط شرائح التفاح مع 1/4 كوب من السكر البني وملعقة طعام من الطحين (الدقيق) والقرفة. اخلط المكونات جيدًا.

رش قالب الخبز ببخاخ الطهي المانع للالتصاق.

صُب خليط التفاح في قالب الخبز. وزع الخليط بالتساوي.

قَطِّع الزبدة إلى مكعبات أصغر. في وعاء متوسط، امزج السكر البني المتبقي والطحين (الدقيق) والشوفان والزبدة. اخلط المزيج بيديك حتى يعطي قوامًا مفتتًا.

ورِّع خليط الشوفان والدقيق فوق خليط التفاح. قم بخبزه بدون تغطيته على الرف الأوسط من الفرن لمدة 40 دقيقة أو حتى يتحول لون السطح إلى اللون البني الفاتح أو يصدر صوت بقبة. يُترك لمدة 20-15 دقيقة قبل التقديم.

ملاحظات من الطاهي:

أضف التوابل التي تفضلها مثل 4/1 ملعقة صغيرة من جوزة الطيب أو البهارات (الفلفل الإفرنجي).

جرِّب استبدال التفاح بالكمثرى. يمكن استعمال الفواكه المجمدة أو المعلبة أيضًا.