

תוספת חגיגית לחג פשטידת תפוחי עץ

פשטידה טובה מתאימה לכל ארוחה, לצד מנת בשר או עוף.

בית ההחלמה טלז-סטון שמח לפנק אותך עם מתכון איכותי לפשטידת תפוחי עץ המשתלבת נהדר עם כל מתכון של בשר ומעניקה לו נופך של מתיקות.

החומרים:

לבסיס:

- 5 כפות פירורי לחם
- רבע חבילת מרגרינה
- כף סוכר
- 1 שקית סוכר וניל
- מעט תמצית וניל

לפשטידה:

- 5 תפוחי עץ גרנד מקולפים חתוכים לפרוסות דקות
- 1 כוס סוכר
- $\frac{1}{2}$ כוס שמן
- 3 ביצים
- 1 אבקת אפיה
- 1 כוס קמח
- מעט קינמון

אופן ההכנה:

ערבבי את פרורי הלחם עם הסוכר ותמצית הוניל. המיסי את המרגרינה במחבת וטגני את תערובת הפירורים כחמש דקות. שטחי את פירורי הלחם המטוגנים בתחתית התבנית.

ערבבי את שאר החומרים בקערה ופזרי מעל הפירורים.

אפי בחום בינוני עד שהפשטידה משחימה מלמעלה.

ניתן לאפות בתבניות אישיות.

בתיאבון!

