

## עוגת תפוחים של סבתא (בד"כ אני מכפילה פי 2 לפחות את המילוי)

מילוי:

6 תפוחים גדולים חמוצים (ירוקים – גרנד או סמית)  
לקלף את התפוחים ולהוציא את התוך  
לבשל בחצי כוס מים + חצי כוס סוכר – להרתיח ולהפוך למחית

בצק:

1.5 כוסות קמח  
2 כפיות אבקת אפייה  
1/2 כוס סוכר  
120 גרם מרגרינה ללא מלח (או חמאה)  
1 ביצה  
2 כפות מים  
1 שקית סוכר וניל

ללוש את הבצק, לרפד תבנית פיירקס ברוב הבצק אבל להשאיר מספיק בצק לקישוטים  
לשפוך את המילוי על הבצק  
לגלגל את שארית הבצק ל"נחשים" ולהניח אותם שתי וערב מעל למילוי

לאפות בתנור 200 מעלות כ-20 דקות עד שמתחיל להשחים