

Apple Pie פאי תפוחים	Apple Pie פאי תפוחים	
<p>בצק בעזרת מעבד מזון</p> <ol style="list-style-type: none"> לערבב קמח + מלח. לרכך (ולא להמיס) מרגרינה בכוס במיקרוגל. לערבב עם #1. להוסיף את החומץ ואת המים. לערבב עד שהבצק הופך לגוש אחד. לשמור 1/2 לשכבה עליונה. לרדד ולהכניס לתבנית. <p>תפוחים - אפייה פעם שנייה</p> <ol style="list-style-type: none"> לחמם תנור ל-200 מעלות (צלזיוס) לשים את התפוחים על הבצק התחתון. לרדד את הבצק העליון, לחורר, ולפרוס מעל לתפוחים. לסגור את הקצוות. לאפות ל-40 עד 50 דקות. 	<p>בצק</p> <p>2-1/4 כוסות קמח 1/2 כפית מלח 2/3 חבילת מרגרינה 1 כף חומץ 1/3 כוס מים</p>	<p>תפוחים</p> <p>1 כפית קינמון 1/2 כפית מלח 2 כפות עמילן תירס (קורנפלור) 1/2 כוס סוכר חום 3 כפות מיץ לימון 8 תפוחים קלופים וחתוכים</p>
	<p>תפוחים - אפייה פעם ראשונה</p> <ol style="list-style-type: none"> לחמם תנור ל-200 מעלות (צלזיוס) לערבב עמילן תירס + סוכר חום + מלח + קינמון. להוסיף מיץ לימון + תפוחים. לשים בתבנית, לכסות עם נייר אלומיניום, לחורר, ולהכניס לתנור ל-35 דקות. להוציא ולקרר עד טמפרטורת חדר. 	