

פאי תפוחים	פאי תפוחים	
<p>Apple Pie</p> <p>בצק בעזרת מעבד מזון</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. לערבב קמח + מלח. 2. לרכך (ולא להמיס) מרגרינה בכוס במיקרוגל. לערבב עם #1. 3. להוסיף את החומץ ואת המים. 4. לערבב עד שהבצק הופך לגוש אחד. לשמור 1/2 לשכבה עליונה. 5. לרדד ולהכניס לתבנית. 	<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 3 כפות עמילן תירס (קורנפלור) 1/2 כוס סוכר חום 2 כפות מיץ לימון 8 תפוחים קלופים וחתוכים</p>
<p>הוספת התפוחים והכנת הבצק העליון</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. לחמם תנור ל-200 מעלות (צלזיוס) 2. לשפוך את התפוחים על הבצק התחתון. 3. לרדד את הבצק העליון, לחורר, ולפרוס מעל לתפוחים. 4. לסגור את הקצוות. 5. לאפות ל-40 עד 50 דקות. 	<p>תפוחים - אפייה פעם ראשונה</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. לחמם תנור ל-200 מעלות (צלזיוס) 2. לערבב עמילן תירס + סוכר חום + מלח + קינמון. 3. להוסיף מיץ לימון + תפוחים. 4. לשים בתבנית, לכסות עם נייר אלומיניום, לחורר, ולהכניס לתנור ל-35 דקות. 5. להוציא ולקרר עד טמפרטורת חדר. 	