

שקולו את טעים
עם טרה!



**המתכון שמכניס
טוב הביתה
למשפחת
אהרונוביץ
קוגל גבינה תפוחים
ואיטריות**



שעה אפשר להחליף את הסוכר הלבן
בסוכר חום. אפשר להוריד
מכמות הסוכר למחצית.



המרכיבים:

2 חבילות גבינה טוב טעם טרה

2 כוסות סוכר

חבילת איטריות רחבות

כף קינמון

8 תפוחים

2 חבילות גבינת טרה

4 ביצים

כוס צימוקים

כוס אגוזי מלך

שקית אבקת אפיה

אופן הכנה:

מקלפים את התפוחים, חותכים ומבשלים עם הסוכר, הקינמון והצימוקים במעט מים עד לריכוך.

מבשלים את האיטריות ומסננים. שופכים לקערה עם התפוחים ומקררים.

מוסיפים את הגבינות הביצים ואבקת האפיה.

שופכים לתבנית זכוכית משומנת ואופים בחום בינוני כשעה.

בוזקים אבקת סוכר.