

## 5. שם המתכון : קראמבל אגסים מייפל ופקאן

מצרכים ל-6 מנות:

	<b>החומרים:</b>
<b>כלי עבודה :</b> מעבד מזון פיירקס לתנור	7 אגסים מזן אנז'ו קלופים וחתוכים לקוביות גדולות שליש כוס סירופ מייפל 50 גר' חמאה מעט מיץ לימון  לפירורים: 200 גר' קמח לבן 50 גר' שיבולת שועל 50 גר' אגוזי פקאן (לא קלויים) 100 גר' חמאה 100 גר' סוכר חום בהיר קורט נדיב מלח  שמנת חמוצה או גלידה וניל להגשה

### **שלבי ההכנה:**

1. במעבד מזון מעבדים בפולסים קמח, חמאה, מלח וסוכר עד קבלת פירורים. מוסיפים שיבולת שועל ופקאנים וממשיכים לעבד בפולסים עד קבלת גושים קטנים של בצק.
2. במחבת ממיסים את החמאה ומקפיצים בה את האגסים קלות. מוסיפים מעט מיץ לימון וסירופ מייפל. מערבבים עוד דקה לערך ומכבים את האש.
3. מעבירים את תוכן המחבת לפיירקס כך שהאגסים יצרו שכבה אחת בעובי 2 ס"מ לערך. מפזרים מעל גושים מתערובת הבצק. אופים בתנור בחום של 180 מע' למשך 20 דק' לערך- עד שהפירורים מזהיבים והנוזלים מהאגסים מבעבעים ביניהם.
4. מגישים שתי כפות גדושות מהמאפה בליווי שמנת חמוצה או גלידה וניל.