מאפינס שבעת המינים

כל שבעת המינים במאפין אחד – לט״ו בשבט



מצרכים

- כוס קמח חיטה מלא
- חצי כוס קמח שעורה
- 2 כפיות אבקת אפייה, כפית קינמון, קורט מלח
- 2 ביצים
- שליש כוס שמן זית
- שליש כוס סילאן (דבש תמרים)
- 3/4 כוס מיץ ענבים טבעי
- חצי כוס תמרים קצוצים + חצי כוס תאנים מיובשות קצוצות
- רבע כוס צימוקים · גרעיני רימון לקישוט

ל־12 מאפינס · חיטה, שעורה, גפן, תאנה, רימון, זית ותמר

אופן ההכנה

1. מחממים תנור ל־180 מעלות ומרפדים תבנית מאפינס בעטרות נייר.
2. בקערה אחת מערבבים את הקמחים, אבקת האפייה, הקינמון והמלח.
3. בקערה שנייה טורפים ביצים, שמן זית, סילאן ומיץ ענבים.
4. שופכים את הרטובים לתוך היבשים ומערבבים בעדינות, רק עד שאין אבקה. מקפלים פנימה תמרים, תאנים וצימוקים.
5. ממלאים את העטרות עד 3/4 ומפזרים מעל גרעיני רימון.
6. אופים 20–22 דקות, עד שקיסם יוצא נקי.