

העוגה נחלקת ל 10 מנות, כל מנה 110 קלוריות.

**רכיבים:**

1 כוס קמח רגיל

50 גרם מרגרינה

1 ביצה

½ כפית חומץ

למלית:

3 תפוחים חמוצים מרוסקים בפומפיה

1 כף סוכר או ממתיק

½ כפית קינמון

1½ כפות פירורי לחם

2 כפות ריבת תות לייט

**אופן ההכנה:**

1. מערבבים את כל חומרי הבצק בקערה ולשים.

2. מרדדים את הבצק לעלה דק ומורחים עליו את ריבת התות.

3. מערבבים את התפוחים עם הסוכר ומניחים אותם על עלה הבצק.

4. מפזרים את הקינמון ואת פרורי הלחם מעל התפוחים.

5. מגלגלים את העלה לגלילה ואופים בחום בינוני במשך 30 דקות או עד שהבצק "משתזף".

6. לאחר האפייה מפזרים מלמעלה 2 כפיות אבקת סוכר.