فطيرة التفاح بالشوفان

المقادير:

- 1 علبة تفاح مقطع شرائح
- ¼ كوب زبيب
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 2 ملعقة كبيرة سكر
- 1 ملعقة صغيرة قرفة بودرة
- 3 ملعقة كبيرة زبدة، مقطعة مكعبات
- 1 ½ شوفان
- ¼ كوب جوز الهند
- 1 كوب آيس كريم فانيليا، للتزيين

طريقة التحضير:

1. يوضع التفاح والزبيب في صينية للفرن ثم تضاف الفانيليا ويوزع السكر والقرفة.
2. توزع الزبدة وجوز الهند والشوفان.
3. تدخل الصينية الى الفرن وتشوى على درجة حرارة 375 لحوالي 15 دقيقة حتى يصبح لونها ذهبياً .
4. يخرج الطبق من الفرن ويترك ليبرد ثم يسكب في أطباق للتقديم.
5. يقدم الطبق دافئ الى جانب آيس كريم الفانيليا بحسب الرغبة.