רכיבים:

לבצק:

2¼ כוסות קמח תופח

½ כוס סוכר

ביצה אחת

2 חלמונים

תמצית וניל

קליפת לימון

חמאה מומסת (100 גרם)

מלית התפוחים:

4 תפוחי עץ, חתוכים לקוביות

אגוזים קצוצים

מקלות קינמון

סוכר ומיץ לימון לפי הטעם

קצת יין לבן

אופן ההכנה:

הבסיס:

1. לשים הכל עד שבצק נהיה אחיד,וגמיש. (אם דביק, להוסיף קמח).

2. מכניסים למקרר למשך ½ שעה.

3. מרדדים את הבצק בעזרת הידיים על תבנית פאי. מידה ונשארים עודי בצק, לשמור בצד.

המלית:

1. מבשלים את התפוחים עד שהם רכים.

2. מקררים קצת ומפזרים על הבצק באופן אחיד.

הרכבת הפאי:

1. מכינים ממה שנשאר מהבצק רצועות ושמים בצורת שתי וערב מעל העוגה. אפשר למרוח את זה בביצה כדי שישחים יפה בתנור

2. אופים בחום בינוני (180 מעלות) עד שצבע הפאי זהוב- חום.