רכיבים:

¾ כוס שמן

4 ביצים

1¼ כוסות סוכר

לימון אחד , מגורד

1½ כוסות קמח

1 כף תמצית וניל

1 שקיק אבקת אפייה

1 כוס מיץ תפוזים

5 תפוחים ירוקים, בינוניים, קלופים וחתוכים לרבעים

מעט קינמון

אופן ההכנה:

1. בקערה בינונית מערבבים יחד את הביצים, השמן, הסוכר, הלימון המגורד, הקמח, אבק האפייה ומיץ התפוזים, עד לקבלת בלילה אחידה.

2. בכל תבנית מאפינס קטנה, מכניסים רבע תפוח ומפזרים מעל קינמון.

3. יוצקים לכל תבנית את הבלילה, עד לגובה כיסוי התפוח.

4. אופים במשך 40 דקות בחום בינוני (180º).