

## עוגת תפוחים ואגסים הפוכה

### מצרכים:

2 אגסים קלופים ופרוסים.  
2 תפוחים קלופים ופרוסים.  
סירופ אגבה.  
1 כף קינמון.

### לבצק:

3/4 כוס שמן.  
3 תפ"ע מתוקים מרוסקים.  
1 וחצי כוסות קמח כוסמין.  
1 כפית א. אפייה.

תבנית בקוטר 26 מרופדת בנייר אפייה.

מחממים תנור ל-180.  
מסדרים על התבנית את פרוסות התפוחים והאגסים, בוזקים עליהם סירופ אגבה וקינמון.  
מערבבים בקערה את כל חומרי הבצק, ויוצקים על הפירות.  
אפשר לפזר על הבצק עוד קינמון וסירופ אגבה.  
אופים כ- 40 דקות.  
מצננים מעט, והופכים את העוגה על צלחת הגשה, ומסירים את נייר האפייה.

בתאבון!