



DEILIG BLÅBÆR OG EPLE-PAI

6A, SKJØNNHAUG SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

FYLL

- 250 g blåbær, ferske eller fryste
- 2 stk norske epler
- 1 ts vaniljesukker

CRUMBLE

- 3 ss hvetemel
- 50 g havregryn
- 50 g hvitt sukker
- 150 g brunt sukker
- 100 g brødkrum (laget av tørt brød)
tilsvarer 1/4 brød
- 1 stk økologisk egg
- 100 g kaldt smør

SLIK GJØR DU:

- 1 Sett ovnen på 200 grader (over og undervarme).
- 2 Crumble:
Start med å lage brødkrum av det tørre brødet. Her putter du det tørre brødet i en foodprosessor til det blir små smuler. Deretter bruker du hendene og smuldrer sammen kaldt smør, brødkrum, brunt sukker, hvitt sukker, mel og havregryn.
- 3 Fyll:
vask eplene og kutt de i terninger. Bruk så mye som mulig av eple, skall også.
- 4 Bland blåbær, epler og vaniljesukker. Ha blåbærene i en paiform og fordel crumble på toppen.
- 5 Sett inn i ovnen i ca. 25 minutter og pass på at toppen er gylden.
- 6 Server med deilig vaniljeis og nyt