



SMULDREPAI MED HAVREGRYN OG EPLER.

6C, NØKLEBY SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

50 gr	havregryn
6 stk	Epler
50 gr	sukker
1 ss	vann
100 gr	hvetemel
100 gr	smør

SLIK GJØR DU:

- 1 Skrell eplene og skjær dem i terninger
- 2 Ha dem i en kjele med vann og sukker. Stek eplebitene i ca. 5 minutter til de er myke og til sukkeret har stivnet helt.
- 3 Hell dette over i en smurt paiform.
- 4 Smelt smøret
Bland mel, smør, havregryn sammen i en bolle og bland godt.
- 5 Ha blandingen over eplene i paiformen, og strø med sukker og kanel.
- 6 Stek i ovnen på 200 grader i ca. 25 minutter.
- 7 Pynt gjerne med bær og pisket fløte.