



Smuldrepai i porsjonsformer

Ingredients

900 g stikkelsbær

2 dl sukker

Smuldredeig:

2,5 dl hvetemel

1 dl sukker

100 g smør

50 g cashewnøtter

Pynt:

1 ss brunt sukker

Instructions

Fordel rensede bær i porsjonsformer. Dryss over sukker.

Til smuldredeigen has mel, sukker og svært grovt hakkede cashewnøtter i en bolle. Ha i smeltet smør og bland sammen. Bruk hendene til å smuldre deigen over bærerne i formene. Dryss over brunt sukker til slutt.

Stek kakene midt i ovnen ved 200°C i 25-30 min.

Tips

Kakene bør helst serveres nylaget.



<http://dev.detsoteliv.no/en/smuldrepai-i-porsjonsformer>