



Smuldrepai med epler og vaniljekrem

Ingredienser

Smuldredeig:

100 g smør

100 g sukker

100 g hvetemel

100 g mandler eller havregryn

Fyll:

5 dl vaniljekrem

3 epler

2 ts kanel



Fremgangsmåte

Bland hvetemel, sukker og malte mandler (eller havregryn dersom du foretrekker det i stedet). Ha i smeltet smør og bland smuldredeigen raskt sammen.

Smør en paiform (ca 24 cm i diameter). Fordel vaniljekremen i bunnen av formen. Legg på epleskiver og strø over kanel. Fordel så smuldredeigen over eplene.

Stekes midt i ovnen ved 200°C i 15-20 min.

Tips

Serveres lunken sammen med vaniljeis!

Se også "Smuldrepai med blåbær og vaniljekrem".

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/smuldrepai-med-epler-og-vaniljekrem>