



Frøyas bryst

Ingredienser

2 store epler

Fyll:

2 dl honning

2 dl hasselnøtter

2 ss smør

Fremgangsmåte

Del hvert eple i to halvdeler. Grav ut kjernen, slik at du får en liten, rund grop i hver av eplehalvdelene.

Smelt smør og honning i en liten kjele. Rør i grovt hakkede hasselnøtter. Avkjøl blandingen.

Legg eplehalvdelene i en smurt, ildfast form og fordel nøtteblandingen inni gropen på eplehalvdelene.

Stekes midt i ovnen ved 175°C i ca 30 min. Et tegn på at eplene begynner å bli ferdige er at fruktkjøttet pøser opp og at nøttene får gyldenbrun farge.

Serveres nystekt!

Tips

Server eplene gjerne varme sammen med vaniljeis.



Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/froyas-bryst>