



Granny Smiths eplepai

Ingredienser

- 3 syrlige, grønne epler (Granny Smith)
- 2 søte, modne epler
- 2 dl rosiner
- 1 ts kanel
- 4 ss smør
- 1 dl vann

Smuldredeig:

- 90 g hvetemel
- 4 ss sukker
- 1 ts kanel
- 4 ss smør

Fremgangsmåte

Smør en ildfast form som rommer 1-1,5 liter. Skrell eller skyl eplene og rens dem. Skjær dem i tynne skiver og fordel dem i takstensmønster i formen. Dryss over kanel og rosiner og fordel små smørklatter oppå. Hell over vann.

Til smuldredeigen blandes mel, sukker og kanel i en bolle. Smuldre i smøret til en grynede masse. Fordel deigen over eplene i formen.

Stekes midt i ovnen ved 180°C i ca 35 min, til smuldredeigen er gyllen.

Tips

Serveres varm og nystekt med pisket krem, vaniljeis eller vaniljesaus.



© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/granny-smiths-elepai>