Smuldrepai med epler og havregryn

Ingredienser

♥ 4 epler
♥ 3 ss brunt sukker
♥ 2 ts kanel

Smuldredeig:
♥ 150 g hvetemel
♥ 75 g havregryn (små, lettkokte)
♥ 200g smør
♥ 50 g sukker

Pynt:
♥ 2 ss brunt sukker
♥ 2 ss store havregryn

Servering:
♥ vaniljekesam eller vaniljeis

Fremgangsmåte

Skrell og rens eplene og del dem opp i store terninger. Ha eplebitene i en ildfast form (ca 25 cm i diameter). Dryss over brunt sukker og kanel.

Ha mel, havregryn, smør og sukker i en food processor med hakkekniv og kjør på full hastighet til deigen samler seg.

Smuldre deigen over eplebitene. Dryss over brunt sukker og store havregryn.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 30 min til smuldrepaien er gyllen på toppen.

Serveres varm.

Tips

♥ Smuldrekaken smaker best samme dag den er laget, og serveres helst varm og nystekt.

♥ Prøv med gresk yoghurt med vanilje som tilbehør! Det er mye lettere enn vaniljeis og smaker nydelig.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/smuldrepai-med-epler-og-havregryn