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".

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/smuldrepai-med-epler-og-vaniljekrem