Smuldrepai med epler og kokos



Ingredienser

4 epler
1 ts kanel
0,5 dl sukker
1 ss potetmel

Smuldredeig:
2 dl hvetemel
0,5 dl sukker
2 ts vaniljesukker
1,5 dl kokos
100 g smør

Fremgangsmåte

Skrell eplene og del dem i små biter. Legg dem i en ildfast form. Strø over kanel, sukker og potetmel.

Bland alle ingrediensene til smuldredeigen (dette gjøres raskt i en food processor med hakkekniv).

Fordel deigen over eplene i formen. Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 25 min, til smuldredeigen har fått gylden farge.

Tips

Kaken smaker nydelig nystekt servert sammen med vaniljeis og vaniljesaus (ja, begge deler!:-)).

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

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