# 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.

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

---

**Source URL:** https://dev.detsoteliv.no/froyas-bryst