



## Enkel plommeterte

### Ingredienser

3 plater butterdeig

6 plommer

--

6 ss sukker

3 ss pekannøtter

### Fremgangsmåte

Tin butterdeigsplatene (dette tar ca 20 min). Kjevle ut hver plate til dobbel størrelse og del i to på midten så du får 4 firkanter til sammen. Renskjær kantene.

Legg butterdeigsbunnene på bakepapirdekket stekeplate. Dekk med plommeskiver. Dryss over rikelig med sukker og grovt hakkede pekannøtter.

Stekes midt i ovnen ved 225°C i ca 15 minutter. Serveres nystekt!

### Tips

Se også oppskrift på [Enkel epleterte](#).



© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter](#).

**Source URL:** <https://dev.detsoteliv.no/enkel-plommeterte>