Granny Smiths eplepai



Ingredienser

3 syrlige, grønne epler (Granny Smith)
2 søte, modne epler
2 dl rosiner
1 ts kanel
4 ss smør
1 dl vann

Smuldredeig:
90 g hvetemel
4 ss sukker
1 ts kanel
4 ss smør

Fremgangsmåte

Smør en ildfast form som rommer 1-1,5 liter. Skrell eller skyll eplene og rens dem. Skjær dem i tynne skiver og fordel dem i takstensmønster i formen. Dryss over kanel og rosiner og fordel små smørklatter oppå. Hell over vann.

Til smuldredeigen blandes mel, sukker og kanel i en bolle. Smuldre i smøret til en grynete masse. Fordel deigen over eplene i formen.

Stekes midt i ovnen ved 180°C i ca 35 min, til smuldredeigen er gyllen.

Tips

Serveres varm og nystekt med pisket krem, vaniljeis eller vaniljesaus.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/granny-smiths-eplepai