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://www.detsoteliv.no/oppskrift/enkel-plommeterte