

Denna äppelpaj är knäckig, seg och vansinnigt god! Dessutom är pajen väldigt lättbakad. Servera äppelpajen med glass eller vaniljvisp.



Gör så här

Bra att veta när du ändrar antalet portioner ✘

Detta recept är gjort för 6 portioner. När du ändrar antalet portioner så ändras också mängden i ingredienserna. I vissa fall kan detta resultera i att tillagningstiden behöver justeras.

Sätt ugnen på 175°C.

Smält smöret i en kastrull. Dra från värmen. Blanda i alla övriga ingredienser utom äpplena.

Skala, kärna ur och skiva äpplena tunt. Lägg äpplena i en smord ugnssäker form. Fördela smeten över.

Ställ in i ugnen i ca 30 minuter eller tills pajen är gyllenbrun och knäckig. Servera med glass eller vaniljvisp.

För alla

Äggfri. Innehåller gluten.

Gör laktosfri: ersätt smör och mjölk med laktosfritt alternativ, välj laktosfri glass eller vaniljvisp.

Gör mjölkproteinfri: byt smör mot mjölkfritt margarin, mjölk mot växtbaserad dryck och välj mjölkfri glass eller vaniljvisp.

Klimatanpassa

Gör mer klimaträtt: byt ut smör till margarin. Detta leder till en halvering av klimatpåverkan från maträtten.

Ingredienser

4 PORTIONER

4 äpplen (à 130 g)
100 g smör
2 dl havregryn
1 1/3 dl socker
1/3 dl ljus sirap
1 dl vetemjöl
1/3 tsk bakpulver
1 1/3 msk mjölk



Kolonnvägen 20, 169 70 Solna
08-561 500 00