



## 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 skyl 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 grynede 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 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/granny-smiths-elepai>