



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



Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/enkel-plommeterte>