



Smuldrepai med epler og havregryn

Ingredienser

- ♥ 4 epler
- ♥ 3 ss brunt sukker
- ♥ 2 ts kanel

Smuldredeig:

- ♥ 150 g hvetemel
- ♥ 75 g havregryn (små, lettkokte)
- ♥ 200g smør
- ♥ 50 g sukker

Pynt:

- ♥ 2 ss brunt sukker
- ♥ 2 ss store havregryn

Servering:

- ♥ vaniljekesam eller vaniljeis

Fremgangsmåte

Skrell og rens eplene og del dem opp i store terninger. Ha eplebitene i en ildfast form (ca 25 cm i diameter). Dryss over brunt sukker og kanel.

Ha mel, havregryn, smør og sukker i en food processor med hakkekniv og kjør på full hastighet til deigen samler seg.

Smuldre deigen over eplebitene. Dryss over brunt sukker og store havregryn.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 30 min til smuldrepaien er gyllen på toppen.



Serveres varm.

Tips

♥ Smuldrekaken smaker best samme dag den er laget, og serveres helst varm og nystekt.

♥ Prøv med gresk yoghurt med vanilje som tilbehør! Det er mye lettere enn vaniljeis og smaker nydelig.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/smuldrepai-med-epler-og-havregryn>