

på tallriken

Enkel & frasig äppelpaj



1 paj (för 6-8 personer)

- 4 normalstora äpplen (Exempel på söta goda äppelsorter: St Olof, Ingrid Marie, Honey Crunch, Rubinstar m fl)
- 125 g smör
- 2 dl vetemjöl
- 1 1/2 dl socker
- 3/4 tsk bakpulver

Att servera till: vaniljsås och/ eller vaniljglass.

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 220°C.
2. Smält smöret. Blanda samtliga torra ingredienser.
3. Häll det smälta smöret över blandningen och rör ihop till en deg. Konsistensen ska vara som en lite lösare kakdeg.
4. Skala, kärna ur och skär äpplena i klyftor som du sedan lägger i botten på en smörad pajform.
5. Dela degen i mindre bitar som du sedan plattar till med händerna. Lägg degkakorna ovanpå äpplena.
6. Baka i ugn, 220 grader i ca 15-20 minuter.