

Äppelsmulpaj

Ingredienser

2 st Grönt äpple (Granny Smith)
0,5 dl Socker
2 tsk Kanel
2 dl Havregryn
2 dl Vetemjöl
125 g Mjukt smör
1 tsk Kanel
2 krm Kardemumma
1 dl Socker

Superenkel äppelpaj gjord med havreflingor.

Förberedelsetid: 00:30

Tillagningstid:

Svårighetsgrad: Lätt

Portioner: 6

Tillagning

1.
Värm ugnen till 200 grader.
2.
Skala och skiva äpplena. Rör ihop äppelskivorna med socker och kanel.
3.
Rör ihop havregryn, vetemjöl, mjukt smör, kanel, kardemumma och socker.
4.
Tryck ut hälften av havreblandningen i en pajform med 26 centimeters diameter. Häll äpplena på pajbotten och strö över resten av havreblandningen.
5.
Grädda äppelpajen på ugnens mellersta falls i 20 minuter.