



- 8 bitar
- Frukt & Bär, Lättlagat, Bakning, I ugn

ÄPPELKAKA

Ingredienser □

□ Sockerkaka

- 100 g smör
- 2 dl socker
- 1 st ägg
- 2 tsk bakpulver
- 4 dl vetemjöl
- 1 dl mjölk, standard

□ Fyllning

- 3 st äpple
- 2 msk socker
- kanel, malen

Gör så här □

1. Sätt ugnen på 175°.
2. Gör sockerkakan: Smörj och bröa formen. Smält smöret, häll i mjölken och låt det svalna. Vispa ägg och socker ljust och pösigt, gärna med elvisp. Tillsätt mjölet blandat med bakpulvret och mjölkblandningen. Rör snabbt ihop till en jämn smet, häll den i formen.
3. Skala äpplen och skär i mindre bitar. Blanda socker och $\frac{1}{2}$ msk kanel och rulla äppelklyftorna i det. Tryck ner äppelklyftorna i sockerkakan. Om det blir socker och kanel över - strö över kakan.
4. Grädda i 175-200 grader.