



- ▮ 6 port
- ▮ Fukt & Bär, Efterrätt

TORPETS LÄCKRA ÄPPELKAKA

Ingredienser ▮

▮ Pajdeg

- 150 g smör
- 3 dl vetemjöl
- 1 krm salt
- 2 msk vatten

▮ Fyllning

- 100 g smör
- 2,5 dl strösocker
- 2 st ägg
- 4 st äpple
- $\frac{1}{2}$ st citron *(rivet skal)*

▮ Till servering

- vaniljsås *(el. mjukrörd vaniljglass)*

Gör så här ▮

Pajskal:

- Smula smör och mjöl blanadat med saltet.
- Tillsätt kallt vatten och arbeta snabbt ihop degen.
- Låt vila kallt en stund och kavla, eller tryck ut degen i en pajform.
- Förgrädda pajskalet i 225 grader.

Fyllning:

- Rör smör och socker pösigt. Tillsätt äggen, ett i taget.
- Riv äpplena grovt och blanda i citronskal.

Blanda frukten med äggsmeten och häll fyllningen i pajskalet.

Grädda pajen mitt i ugnen i 225 grader, ca 25-30 minuter.