



DESSERT

Äppeltosca

Kock: **Per Morberg** Tid: **40 min** Portioner: **4**



En favorit som gärna serveras med färska bär och en fluffigt vispad grädde.



INGREDIENSER

0.5 deciliter vetemjöl
3 matskedar vispgrädde
3 deciliter müsli
1 deciliter råsocker
100 gram smör
5 stycken äpplen (inte för hårda)

GÖR SÅ HÄR

1 Smöra stekpannan (ej med det smör som är angivet i receptet), ta ut kärnhusen från äpplena. Lämna skalet kvar och skiva dem tunt.

2

Stek äppelskivorna i stekpannan.

3

Häll resterande ingredienser i en kastrull och rör runt tills allt har blandats ordentligt.

4

Värm kastrullen på medelvärme på en platta.

5

Häll sedan över toscasmeten i stekpannan över äpplena.

6

Sätt in stekpannan i en uppvärmd ugn (200°C) i cirka 20 minuter.

7

Ta sedan ut stekpannan och låt den vila lite. Servera med vispad grädde och färska bär.