

# Eplekake

4 porsjoner

## Ingredienser

- Ca 1/2 syrlig eple
- 75 g mykt smør
- 100 g sukker
- 2 stk. egg
- 125 g hvetemel
- 1 liten ts bakepulver
- 1 liten ts vaniljesukker
- 1 ts malt kanel
- 1/2 ss sukker

## Fremgangsmåte

### Forberedelser hjemme:

1. Skrell epler om nødvendig og skjær i skiver.
2. Pisk smør og sukker hvitt. Tilsett ett og ett egg og visp det godt sammen.
3. Sikt hvetemel, vaniljesukker og bakepulver inn i smørkremen og bland godt.

### På tur :

4. Hell røren i en godt smurt stekepanne. Bruk en slikkepott til å jevne ut overflaten.
5. Stikk epleskivene ned i røren.
6. Dryss over sukker og kanel.
7. Stek over svak varme i ca. 20 min, er det vanskelig å regulere varmen, løfter du pannen bort innimellom.

## Tips

Nyt med vaniljeis, denne kan du ta med i mattermos.

