

Farinwokade äppelklyftor



4 personer

4-6 st svenska äpplen

2 msk smör

1 dl farinsocker

5 msk strösocker

1 dl hackade valnötter

Skala och dela äpplena. Ta bort kärnhuset och skär frukten i klyftor. Hetta upp woken på medelstark värme och tillsätt smöret. Lägg i äppelklyftor, farinsocker och strösocker. Fräs under omrörning i 3-4 minuter tills äppelklyftorna är nått och jämt mjuka. Strö över valnötterna. Servera med vaniljglass. Vill du göra en variant på detta recept? Låt russin fräsa med och servera i cocktailglas.



Fler recept och mycket mer på www.appeleket.se