

Bittes Äppelpaj

Knäckig seg och vansinnigt god

6 portioner

6 äpplen (ca 800 gr)

150 gr smör

3 dl havregryn

2 dl socker

½ dl ljus sirap

1½ dl vetemjöl

½ tsk bakpulver

2 msk mjölk



Sätt ugnen på 175° C

Ta bort kärnhusen och skiva äpplena tunt (vi skalade inte för att få en smakrikare paj)

Lägg äpplena i en smord ugnssäker form.

Smält smöret i en kastrull

Dra från värmen. Blanda i alla övriga ingredienser utom äpplena

Fördela smeten över äpplena

Ställ in i ugnen i ca 30 min. eller tills pajen är gyllenbrun och knäckig.

Servera med glass eller vaniljvisp.