



DESSERT

Äppelpaj med brynt smör och vaniljgrädde

Kock: **Helena Ekman** Tid: **40 min** Portioner: **4**

Detta recept är lätt att göra, går snabbt & smakar magiskt. Jag använde röda äpplen för de är lite naturligare sötare.



INGREDIENSER

- 4 st frysta bakdegspaltor
- 2 st 2 små äpplen (ca 180 g)
- 30 g smör
- 50 g mandelmassa
- 1 st ägg
- salt
- 1 dl vispgrädde
- 1/2 tsk vaniljsocker



GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 200 grader. Ta ut bakdegsp Plattorna och lägg på ett bakplåtspapper och låt tina i ca 10 min.
- 2** Skiva äpplena.
- 3** Smält smöret i en kastrull samtidigt som ni vispar. När smöret tystnar blir det brunt och nötigt.
- 4** Ta bort bakdegsp Plattorna och lägg äpplena i 4 högar på bakplåtspappret. Pensla med det brynta smöret.
- 5** Riv över mandelmassa.
- 6** Lägg på bakdegsp Plattorna och tryck till med en gaffel runt om. Knäck ett ägg i en skål och blanda med lite salt. Pensla på. In i ugnen ca 15 minuter ? så det får fin färg.
- 7** Vispa grädden och blanda med vaniljsocker.
- 8** Ta ut äppelpajen ur ugnen och vänd dessa och lägg på ett fat. NJUUUUUT tillsammans med vaniljgrädden.