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.

40

INGREDIENSER

4 st frysta bakdegsplattor
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 bakdegsplattorna 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 bakdegsplattorna och lägg äpplena i 4 högar på bakplåtspappret. Pensla med det brynta smöret.
5. Riv över mandelmassa.
6. Lägg på bakdegsplattorna 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.