



DESSERT

Äppelpaj med kolasås

Kock: **Helena Ekman** Tid: **60 min** Portioner: **6**

Här kommer ett underbart recept nu när det är äppelsäsong. Jag tycker kombinationen av salta nötter, kolasås & äpplen är oslagbar. Vill ni förbereda dagen så passar det utmärkt. Jag åt kakan med lite vaniljgrädde.





INGREDIENSER

Deg

4 dl vetemjöl
1/2 dl strösocker
zest från 1 citron
1 krm mald kanel
1 msk kallt vatten
200 g rumstempererat smör

Fyllning

1/2 burk dulce de leche
2 st gröna äpplen
2 st röda äpplen
1/2 dl salta jordnötter

GÖR SÅ HÄR

- 1 Sätt ugnen på 190 grader. Blanda alla ingredienser till degen i en bunke.
- 2 Tryck ut i en pajform (20cm) och nagga. In i ugnen 10 minuter (nedre delen).
- 3 Skiva äpplena tunt (jag använde en mandolin)
- 4 Ta ut kakan och svalna något.
- 5 Bre på dulce de leche. Lägg sedan äpplena i ett snyggt mönster och avsluta med lite hackade jordnötter.
- 6 In i ugnen igen ca 15 minuter.
- 7 Ta ut pajen och njut!