[](https://www.google.no/url?sa=i&rct=j&q=&esrc=s&source=images&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwjNk7vIu8HdAhUihaYKHWCTATkQjRx6BAgBEAU&url=http://www.horecaideer.no/eplekake-med-moerdeigsgitter.5046758-131881.html&psig=AOvVaw0m4dnU-9SSCE7jfZ63UE17&ust=1537253998742969)**Eplekake**

Du trenger:

2 dl sukker

3 egg

200 g mjøl

1,5 dl mjølk

2,5 ts bakepulver

200 g smelta smør

4 eple - skrelte og i båtar

3 ss sukker og 2 ts kanel

Slik gjer du:

1. Visp egg og sukker til eggedosis.
2. Ha i smøret og mjølka, og deretter mjølet og bakepulveret.
3. Hell røra i ei smurt springform
4. Legg i epla og strø over sukker og kanel.

Steik i omnen på 180 grader i 35-40 minutt, stikk i kaka for å sjå om den er gjennomsteikt.   
Lat den avkjøle seg litt - men den er best når den er lun og varm!

Oppgåvefordeling:

|  |  |
| --- | --- |
| 1 Vispar eggidosis  Smørar form med smør Skreller og skjærer opp epla | 2  Smeltar smør Skrellar og skjær opp epla  Har epla i forma |
| 3  Målar opp og har oppi mjølk, mjøl og bakepulver til eplekaka – Heller røra i forma  Skreller og skjær opp epla | 4  Lagar karamellsaus – sjå video |

Kilde:  
https://www.youtube.com/watch?v=BIg7OGlGa2A