

EPLEKAKE

INGREDIENSER

75 gram margarin
2 dl sukker
4 dl mel
2,5 ts bakepulver
2 dl soyamelk
4 epler
1 ss kanel
2 ss sukker

SLIK GJØR DU:

1. Forvarm stekeovnen til 200 °C.
2. Smuldre margarin og sukker i en bakebolle.
3. Sil hvetemel og bakepulver over og bland.
4. Tilsett melken og arbeid deigen raskt sammen.
5. Ha deigen over i en smurt paiform.
6. Skrell eplene og del dem i tynne båter.
7. Legg eplene oppå deigen og dryss over kanel og sukker.
8. Sett kaka i ovnen på nederste rille.
9. Stek eplekaka i ca.30-40 minutter.

