

Eplakaka

3-4 epli...helst gul

Kanelsykur

100 g sykur

100 g hveiti

100 g smjörlíki

Aðferð:

1. Flysjaðu eplin og skerðu í þunna báta.
2. Raðaðu bátunum í smurt eldfast mót og stráðu kanelsykri yfir (eftir smekk)
3. Blandaðu sykri og hveiti saman í skál og mylðu smjörlíkið saman við. Hnoðaðu vel saman með höndunum.
4. Dreifðu deiginu yfir eplin.
5. Bakaðu við 180°C í miðjum ofni í um 20-25 mín.
6. Berðu kökuna fram með ís eða rjóma.

