



Uppdrag: SMULPAJ

Höst = äppelsäsong. Passa på att göra en god äppelpaj! Smulpaj kan göras på en massa olika sätt. Här är grundreceptet, sen är det upp till dig att experimentera fram den bästa. Kolla vad du har i skafferiet och sätt igång!

**SMULDEG
GRUNDRECEPT:**
3 dl vetemjöl
3 msk strösocker
100 g Arla Svenskt
Smör

1. Sätt ugnen på 225°.
2. Blanda mjöl, socker och smör och finfördela till en grynig massa.
3. Skär 4 urkärnade äpplen i tunna klyftor. Blanda med 1 ex socker och kanel i en ugnssäker form. Smula degen över fyllningen.
4. Grädda i 15–20 min.



**BYT UT DELAR
AV MJÖLET MOT:**
Havregryn
Kexsmulor
Kokosflingor
Cornflakes

**ANNAT
ATT PROVA:**
Mandelmassa
Nötter & Frön
Flagad mandel
Vit choklad

**FÖRSLAG
PÅ KRYDDOR:**
Kanel
Kardemumma
Vanilj



Fler recept
med äpple på
arla.se

