



# Äppelgott

## INGREDIENSER

- 1 dl havregryn
- 2 msk socker
- 2 msk smör
- ½ tsk kanel
- 2 st äpplen

## GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 175 grader, över- och undervärme.
2. Ta en teflonstekpanna och lägg i smöret, låt det smälta.
3. Häll i havregryn och socker och fräs på tills det blir lite gyllenbrunt. Stäng av plattan och ta bort stekpannan från värmen.
4. Ta fram en plåt och lägg på ett bakplåtspapper.
5. Dela äpplet och ta bort kärnhuset. Skiva hela äpplet tunt.
6. Lägg ut de skivade äppelbitarna som två tunna kakor på bakplåtspappret, äppelbitarna får gärna ligga på varandra.
7. Strö kanel på äpplena.
8. Häll på din havreröra på äpplena.
9. Sätt in plåten näst högst upp i ugnen.
10. Grädda i ca 10 minuter.
11. Servera med t.ex. glass eller vaniljsås till.