

EPLAKAKA

2 epli

100 g suðusúkkulaði

80 g smjörlíki

1 dl. hveiti

½ dl. haframjöl

1 dl. sykur

1 tsk. vanillusykur

1 egg

kanelcykur

- 1. Stilla ofn á 180 gráður.**
- 2. Afhýða og skera eplin í bita og velta upp úr kanelcykri.**
- 3. Saxa súkkulaði, frekar smátt.**
- 4. Bræða smjörlíki og blanda þurrefnum saman við + egg.**
- 5. Smyrja form og setja eplin í, súkkulaði og síðast deigið (mylja það yfir).**
- 6. Baka í 30 – 35 mín.**

