

Äppelkaka i långpanna recept

 hemmets.se/appelkaka-i-langpanna/

September 26, 2016



Lättbakad och saftig äppelkaka i långpanna. Foto: Pontus Ferneman

Recept saftig äppelkaka i långpanna

ca 18 bitar

200 g rumstempererat smör
3 dl strösocker
4 ägg
4 ½ dl vetemjöl
2 tsk bakpulver
1 dl mjölk
3–4 äpplen
2 msk strösocker
1 ½ tsk malen kanel

Ugn 200°

Annon

Gör så här

1. Rör smör och socker poröst. Tillsätt ett ägg i taget under omrörning.
2. Blanda mjöl och bakpulver, sikta ner i smeten växelvis med mjölken. Bred ut smeten i en långpanna (ca 35×25 cm) klädd med bakplåtspapper.

Gilla Hemmets på Facebook

3. Kärna ur äpplena och skär i klyftor. Vänd dem i socker och kanel som blandats. Lägg klyftorna ovanpå smeten. Strö ev över lite kanelsocker.

4. Grädda i nedre delen av ugnen, ca 30 min.