

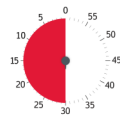
Eplabaka með Dumle karamellum



Meðal erfitt



Fyrir einn (1)



30 mínútur

Hráefni:

● Epli 

● Sykur 

● Kanill 

● Hveiti 

● Hafrar 

● Smjör 

● Dumle 



Áhöld sem þú þarft að nota



Grill



Skál



Bretti og hnífur



Matskeið



Álbakki



Flysjarí



Teskeið

1



Flysjið hálf epli og skerið í litla bita.
Setjið í álbakka.

2



Stráið 1 msk af sykri og 1 tsk kanil yfir eplin.
Blandið vel saman.

3



Setjið 2 msk af hveiti í skál.

4



Setjið 3 msk af höfrum í skálina.

5



Setjið 2 msk af sykri í skálina.

6			Setjið 25 gr af mjúku smjöri í skálina. Hnoðið saman með höndunum.
7			Dreifið deiginu yfir eplin.
8			Skerið niður 2 Dumle mola í litla bita. Dreifið yfir deigið.
9			Grillið í 15 til 20 mín.
10			Berið fram með vanillu ís eða rjóma.