



## Dessert

### Æblekage m. kokoslåg

#### Ingredienser:

**Antal personer: 4**

- 6 stk. Røde æbler
- 2 tsk. Kartoffelmel
- 2 spsk. Sukker
- 1 tsk. Kanel
- ½ - 1 bæg. Creme fraiche 9%
- 1 tsk. Vaniljesukker

#### Låg:

- 150 gr. Mel
- 100 gr. Mørk Farin
- 50 gr. Kokosmel
- 50 gr. Margarine/smør
- 1 stk. Æg

**Fremgangsmåde:** Tilbered først dejen. Alle ingredienser æltes sammen i en skål. Sættes evt på køl mens æblerne ordnes.

Æblerne behøver ikke blive skrællet, men det er selvfølgelig et spørgsmål om smag og behag. Kartoffelmel, sukker og kanel røres sammen og blandes godt med æblebådene. Kom det i et ildfast fad.

Den lidt smuldrede dej fordeles over æblerne i et jævnt lag.

Bages ved 200° grader i ca. 25 minutter midt i ovnen.

Servér den lidt lun med cremefraiche der er rørt lidt vaniljesukker i.