



## Omenahyvä

Aineet: 4 omenaa  
75 g rypsiivoimargariinia  
2 dl pikakaurahiutaleita  
1 dl sokeria  
1/2 dl mantelirouhetta  
1 tl kanelia  
Lisänä:  
vaniljakermajäätelöä

Valmistus: Kuori omenat ja leikkaa ne lohkoiksi. Lado omenaviipaleet voideltuun uunivuokaan. Sulata voi ja sekoita siihen kaurahiutaleet, sokeri, mantelirouhe ja kaneli. Levitä seos omenoiden päälle ja kypsennä 200-asteisessa uunissa noin 30 minuuttia. Tarjoa rapea omenahyvä haaleana vaniljajäätelön tai -kastikkeen kera.

[www.superkokki.com](http://www.superkokki.com)