



Omenapotti

Aineet: 1 1/2 omenalohkoja (n. 1 kg)
1 dl fariinisokeria
1 1/2 tl kanelia
1/2 pkt (200 g) pakastettua murotaikinaa
1 tl sokeria

Valmistus: Voitele noin 1,8 l vetoinen uunivuoka ja lado kuoritut, paloittelut omenat vuokaan kerroksittain fariinisokerin ja kanelin kanssa. Muotoile sulanut taikina pyöräksi levyksi ja kaaviloi se hiukan vuoansuuta suuremmaksi. Peitä sillä omenat ja painele taikina kiinni vuoan sisäreunaan. Ripottele päälle sokeria ja pistele kansi haarukalla. Paista 200-asteisen uunin alatasolla noin 40 minuuttia. Tarjoa omenapotti haaleana kermamaidon tai vaniljakastikkeen kanssa jälkiruoaksi.

www.superkokki.com