



Omenapannukakku

Aineet: 2-3 munaa
1/2 l maitoa
2 1/2 vehnä jauhoja
1 rkl sokeria
1 tl kanelia
1/2 tl suolaa
1/2 dl rypsiöljyä
2-3 omenaa

Valmistus: Vatkaa kananmunien rakenne rikki kulhossa. Lisää maito, jauhot ja mausteet sekä öljy. Taikina saa turvota noin 1/2 tuntia. Kuori ja leikkaa sillä aikaa omenat 2-3 mm ohuiksi viipaleiksi. Jos jouluomenia on vielä jäljellä, ne käyvät tähän mainiosti. Kaada taikina leivinpaperilla vuoratulle uunipannulle ja levitä omena viipaleet päälle. Paista 225 asteessa 15- 20 minuuttia.

www.superkokki.com