



Hedelmäherkku

Aineet: 175 g Kuivattuja aprikooseja
275 ml Vettä
2 kpl Banaania
50 g Voita
75 g Kokojyväjauhoja
75 g Kaurahiutaleita
50 g Sokeria
4 rkl Auringonkukkaöljyä

Valmistus: Lämmitä uuni 180 asteeseen. Liota aprikoosit vedessä tai mehussa yön yli tai kiehuta ne ja hämmennä varovasti, kunnes ne ovat pehmeitä. Huuhdo ja ota mehu talteen. Laita aprikoosit voideltuun uuninkestävään astiaan ja sekoita banaanisiivut mukaan. Kaada mehua päälle niin että ainekset peittyvät. Valmista päällys: hiero rasva jauhoihin, sekoita kaurahiutaleet, sokeri ja öljy. Sirota päällys hedelmille ja paista uunissa 20-25 min., kunnes se on kullanruskea. Tarjoile kuumana esim. kerman, jäätelön tai vaniljakastikkeen kera.

www.superkokki.com