



Kanelinmakuiset varrasomenat

Aineet: 3 omenaa
2 rkl voita tai margariinia
2 rkl sokeria
1,5 tl kanelia
4 grillivarrasta

Valmistus: Omenat huuhdotaan ja niistä poistetaan siemenkoti. Omenat lohkotaan ja lohkot pujotetaan kuoren läpi grillivartaisiin.
Rasva sulatetaan ja sillä voidellaan kevyesti omenalohkot.
Sokeri ja kaneli sekoitetaan keskenään ja seos sirotetaan omenalohkojen päälle. Vartaat paistetaan leivinpaperin päällä uunissa 200 asteen lämmössä noin 15 minuutin ajan kunnes omenat ovat pehmenneet. Vartaat on hyvä kääntää kypsennyksen puolivälissä.
Kuumat omenavartaat tarjoillaan esim. kardemummarouheella maustetun vaniljajäätelön kera.

www.superkokki.com