



Omenakanelipannari

Aineet: 1 kotimainen omena (ei jauhoinen)
60 g voita
1 rkl sokeria
4 kananmunaa
5 dl maitoa
2 dl vehnä jauhoja
1/2 tl suolaa
1tl kanelijauhetta

Valmistus: Sekoita kananmunat, maito, vehnä jauhot, sokeri ja suola tasaiseksi taikinaksi. Anna taikinan turvota noin tunti. Leikkaa kuoritut omenat kuutioiksi. Paista omenakuutioita kevyesti 30 grammassa voita kanelijauheen kanssa. Levitä omenakuutiot voidellun uunivuoan pohjalle. Kaada päälle pannarimassa. Paista uunissa 190 asteessa kunnes pannari on kypsä ja kauniin kullanuskea.

www.superkokki.com