

FILODEGSKNYTEN MED KRYDDÄPPLE

2 gröna äpplen
2 filodegsplattor
1 msk smör
1 msk hackade hasselnötter eller sesamfrön till dekorerung
½ tsk kanel
½ tsk kardmumma

GÖR SÅ HÄR

Skala och tärna äpplena. Stek upp äppelbitarna i smöret och krydda med kanel och kardemumma. Dela filodegsarken på mitten. Fördela ett par matskedar av äppelblandningen på filodegsarken. Pensla skarvarna med smöret från stekpannan. Vik ihop och placera på en plåt med skarven uppåt. Pensla även utsidan med smör och strö över sesamfrön eller hackade nötter.

Baka i ugn, 200 grader i ca 20 minuter tills filodegen är gyllene. Servera gärna med hemmagjord glass eller vispad grädde



Den här lilla rackaren fick inte plats i boken! Här, på mitt förlags hemsida, www.pickabook.se, ska jag lägga in ett och annat matnyttigt även i fortsättningen. ;-)