

Hengårdens äpplekaka

Pajdeg:

100gr. smör
100gr. mjöl
2msk. grädde

Låt vila kallt en stund

Pajfyllning:

100gr. smör
200gr. socker röres ihop

2 st. ägg röres ner, 1 i sänder i smeten
skala och riv 4 st. äpplen samt rivet skal av 1 st. citron
blandas ner i smeten. Häll smeten i det kalla pajskalet.

Grädda allt i ung 225 grader, ca. 45 minuter

Servera pajen ljummen eller varm med vispad grädde,
vaniljsås eller vaniljglass.

Lycka till med baket.