



Bagte æbler med marcipan

½ kg. Reven æbler.
1 dl. Sojafløde.
3 spsk. Hakket nødder.
200 g. Reven rå marcipan.

Bag en anderledes tærte uden fedtstof og æg.
Som stadig smager dejligt.

De reven æbler lægges i et smurt tærte fad, soyafløden hældes over, de hakket nødder drysses over, og til sidst fordeles det reven marcipan over.

Tærtetfadet sættes i ovnen ved 175 i ca. 20 minutter

De reven æbler lægges i et smurt tærte fad, soyafløden hældes over, de hakket nødder drysses over, og til sidst fordeles det reven marcipan over.

Tilbehør

Græsk yoghurt med vanillie.



Velbekomme
Helle Juul