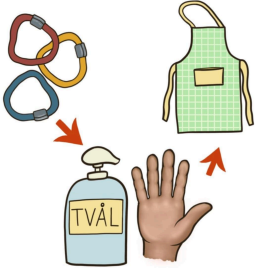



Äppelklyftor i ugn 2 portioner



<u>Redskap:</u>	<u>Ingredienser:</u>
äppelpipa potatisskalare ugnsfast form bakplåtspapper skärbräda kniv provsticka liten bunke msk-mått tsk-mått grytlappar	2 äpplen 1 msk socker ½ tsk kanel 1 msk smält smör

Gör så här:

	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Sätt upp långt hår.<input type="checkbox"/> Ta på förkläde.<input type="checkbox"/> Tvätta händerna.
	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Läs igenom hela receptet.
	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Sätt ugnen på 225 grader, över och undervärme.

	<input type="checkbox"/> Skala varsitt äpple.
	<input type="checkbox"/> Ta bort kärnhuset med äppelpipan.
	<input type="checkbox"/> Skär äpplet i tunna klyftor.
	<input type="checkbox"/> Lägg bakplåtspapper i ugnformen. Om du knölar ihop pappret först så ligger det still bättre i formen!
	<input type="checkbox"/> Blanda i en liten bunke; <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 1 msk socker <input type="checkbox"/> ½ tsk kanel
	<input type="checkbox"/> Lägg i äppelklyftorna i bunken och blanda om så att alla äpplen får kanel och socker på sig.

	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Lägg äpplena i ugnformen. Sprid ut dem så de inte ligger på varandra.
	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Ringla smält smör över äpplena. <p>RINGLA = sprid ut, som om du skulle ha ketchup på din mat.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Sätt in formen mitt i ugnen.
	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Diska det du använt. <input type="checkbox"/> Torka och ställ tillbaka på rätt plats.
	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Efter 10 minuter kan du kontrollera om äpplena är mjuka med provstickan. <input type="checkbox"/> Är de mjuka = klart!
<div data-bbox="261 1541 676 1697" style="background-color: #f0e68c; padding: 10px; text-align: center;"> <h1 style="color: #800080; margin: 0;">TIPS!</h1> </div> 	<p>Servera med till exempel vaniljsås eller vaniljglass.</p> <p>Tunna klyftor blir fortare klara i ugnen än tjocka klyftor!</p> <p>Det här passar bra att göra när det är säsong för svenska äpplen. Du kanske känner någon som har äpplen?</p>

