

ENKEL ÄPPELDESSERT

4 portioner 15 minuter

Smör till stekning
3 svenska äpplen
2 tsk kanel
1 msk strösocker
1/2 msk farinsocker
1 nypa salt
4 dl vaniljkesella
Honung
Valnötter till garnering
Mynta till garnering

Värm upp en stekpanna och låt en riklig klick smör smälta.

Tärna äpplena och lägg dem i pannan. Strö över kanel, socker, farinsocker och salt. Rör samman allt och låt stekas på medelhög värme tills dess att äpplena mjuknat något.

Varva äpplena med vaniljkesellan, i glas. Ringla över lite honung och toppa med hackade valnötter och mynta.

