Lettvint eplekake – billig terapi

Jeg synes det kan være slitsomt at mange (og meg inkludert) fremstiller livet sitt som morsomt, harmonisk og feilfritt hele tiden. Fordi alle har jo noe. De fleste par krangler. Alle unger er grinete innimellom. Alle er redde for noe. Noen dager er man bare i moll. Så det så. Men duften av eplekake som står i ovnen, det synes jeg er terapi. Og jeg må sikkert i terapi fordi jeg synes mat er terapi, og slik går no dagan.



Lettvint **eplekake**:

125 gram mykt smør

1,5 dl sukker

1 egg

2,5 dl hvetemel

1,5 ts bakepulver

ca 2 epler, skrelt og i skiver

litt hakkede mandler, pekannøtter eller valnøtter (valgfritt)






1. Sett ovnen på 200 grader og rør smør og sukker hvitt.

2. Bland inn egget.

3. Ha i mel og bakepulver og rør godt.

4. Bre 3/4 av deigen i en 22 cm bred springform.

5. Ha de skivede eplene oppå deigen.

6. Strø over sukker, kanel og nøtter.

7. Legg resten av deigen i klatter oppå eplene.

8. Stek kaken nederst i ovnen i 40 minutter. Følg med mot slutten, så den ikke blir brent på toppen.

9. Avkjøl kaken på rist.





