

Sydafrikansk äppelpaj (karamell) 175 grader.

Ingredienser

3 matskedar smör

2,5 dl socker

3 stora ägg

50 ml. mjölk

1 tsk. bakpulver

1 nypa salt

2,5 dl. mjöl

1100 g äpplen (Granny Smith eller liknande)



Sås

Ca.400 g kondensmjölk

2 dl socker

2 tsk karamellessens

Sätt ugnen på 175 grader.

Skala äpplena och skär i skivor. Koka upp äpplena med lite socker ca 1 – 2 min.

Rör ihop socker och smör med en visp. Blanda i äggen, ett i taget.

Tillsätt mjölken och därefter salt och bakpulver och rör om.

Rör försiktigt ner mjölet. Häll hälften av degmassan i en form och lägg de lätt kokta, avrunna, äpplena över och tillsätt resten av degmassan.

Grädda i ugn ca 1 h.

Blanda ihop ingredienserna till såsen och koka upp när pagen är nästan klar.

Häll såsen över den färdiggräddade pagen och stick lätt med en gaffel så att såsen rinner ner i pagen. Låt svalna.