

Æble og mandelpie

Brug skal og saft af en lille appelsin

Æg eller mælk til at glaseret

75 gr farin

900 gr Bramley æbler

50 gr mandler

Skræl og skær æblerne ud i tynde skiver.

Arranger halvdelen i en 23 cm. Tærteform.

Bland mandler, sukker og appelsinskræl og saft. Hæld det over æblerne.

Rul resten af dejen over og glaser den med æg eller mælk og drys med farin.

Prik huller i dejen.

Resten af æblerne lægges over. Bages 20 minutter ved 200 grader så 180 grader i 20 minutter.