**Eplekake**

Du trenger:

2 dl sukker

3 egg

200 g mjøl

1,5 dl mjølk

2,5 ts bakepulver

200 g smelta smør

4 eple - skrelte og i båtar

3 ss sukker og 2 ts kanel

Slik gjer du:

1. Visp egg og sukker til eggedosis.
2. Ha i smøret og mjølka, og deretter mjølet og bakepulveret.
3. Hell røra i ei smurt springform
4. Legg i epla og strø over sukker og kanel.

Steik i omnen på 180 grader i 35-40 minutt, stikk i kaka for å sjå om den er gjennomsteikt.
Lat den avkjøle seg litt - men den er best når den er lun og varm!

Oppgåvefordeling:

|  |  |
| --- | --- |
| 1Vispar eggidosisSmørar form med smørSkreller og skjærer opp epla | 2 Smeltar smørSkrellar og skjær opp eplaHar epla i forma |
| 3Målar opp og har oppi mjølk, mjøl og bakepulver til eplekaka – Heller røra i formaSkreller og skjær opp epla | 4Lagar karamellsaus – sjå video |

Kilde:
https://www.youtube.com/watch?v=BIg7OGlGa2A