



Toscaomenapaistos

Aineet: 4-5 hapahkoa omenaa

Päälle:

50 g margariinia tai voita

1½ dl fariinisokeria

1½ rkl vehnäjauhoja

½ dl maitoa

50-100 g rouhittuja manteleita tai mantelilastuja

- Valmistus:
1. Halkaise omenat, poista siemenkota ja leikkaa ne lohkoiksi.
 2. Levitä omenalohkot laakeahkoon voideltuun vuokaan.
 3. Sulata kattilassa margariini. Lisää joukkoon fariinisokeri, vehnäjauhot ja maito. Anna seoksen kiehahtaa.
 4. Sekoita joukkoon mantelirouhe tai mantelilastut.
 5. Kaada seos vuokaan omenalohkojen päälle.
 6. Kypsennä paistosta 200 asteessa uunin alimmalla rutilätasolla 25-30 minuuttia.
 7. Anna jäähtyä ennen tarjoilua. Tarjoa vaniljakastikkeen tai pehmeän vaniljajäätelön kanssa.