

appel-peerflan

Ingrediënten:

- 6 soeplepels zelfrijzende bloem
- 4 soeplepels suiker
- 3 soeplepels olie
- 1 zakje vanille suiker 1 snuif zout
- 3 grote appelen of peren in stukjes
- 3 soeplepels melk
- 2 geklopte eieren,de deeg moet vloeibaar zijn

Bereiding:

- Een vorm boteren van ong.28 cm.
- Alles goed door elkaar mengen en in de vorm gieten. Er bovenop wat stukjes boter en wat suiker strooien.
- In een voorverwarmde oven 15 à 20 min. bakken op 225°