

Eplakökur dverganna

Áhöld: skál, mæliskeiðar, desilítramál, rafmagnspeytari, bretti, beittur hnífur, sleikja, 2 skeiðar og muffinsform.

Hráefni:

2 egg

1 $\frac{1}{2}$ dl sykur

4 msk mjólk

4 msk olía

$\frac{1}{2}$ tsk vanilludropar

2 $\frac{1}{2}$ dl hveiti

2 tsk lyftiduft

$\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ epli

Kanelsykur

Aðferð:

1. Hitið ofninn í 200° gráður.
2. Afhýðið og brytjið eplin.
3. Brjótið eggin í skál, bætið sykrinum saman við og þeytið.
4. Bætið mjólk, olíu og vanilludropum saman við og þeytið stutt.
5. Mælið og sigtið þurrefnin, hrærið varlega saman við.
6. Setjið degið með tveimur skeiðum í muffinsform, þau eiga að vera hálf. Raðið þeim á bökunarplötu.
7. Setjið eplabítana ofan á hverja köku og stráið kanelsykri yfir.
8. Bakið í miðjum ofni í 10 mínútur.