

Αρχική · Συνταγές Μαγειρικής · Γλυκά - Παγωτά



Διαφήμιση

4 μεγάλα μήλα ή 6 μικρά

2 ολόκληρα αυγά

100 γρ. ζάχαρη

50 γρ. κορν φλάουρ (άμυλο αραβοσίτου), κοσκινισμένο

150 γρ. κρέμα γάλακτος

εκχύλισμα βανίλια ή μια πρέζα κανέλας

ζάχαρη άχνη

Εκτέλεση:

Προθερμάνετε το φούρνο στους 180 ° C. Ξεφλουδίστε τα μήλα και κόψτε τα σε λωρίδες.

Αλείψετε με αρκετό βούτυρο ένα πυρέξ και στη συνέχεια το αλευρώνετε, τινάζοντας το περιττό αλεύρι.

Σε ένα μπολ, κτυπήστε τα αυγά με τη ζάχαρη μέχρι το μίγμα να γίνει λευκό και είναι αφρώδες.

Προσθέστε το κοσκινισμένο άμυλο αραβοσίτου, στη συνέχεια την κρέμα γάλακτος και το εκχύλισμα βανίλιας ή την πρέζα κανέλας. Ανακατέψτε απαλά.

Στη συνέχεια στρώνετε τα μήλα στο βουτυρωμένο πυρέξ και ρίχνετε το μίγμα από πάνω, φροντίζοντας να τα καλύψει ομοιόμορφα.

Ψήνετε για 30 έως 40 λεπτά μέχρι να πάρει ωραίο χρώμα και να ψηθεί εσωτερικά. Όταν είναι έτοιμο, βγάλτε το από το φούρνο και αφήστε το να κρυώσει. Πασπαλίστε με άχνη ζάχαρη. Τρώγεται είτε κρύο είτε ζεστό.

