

Äppelbitar

150 g	margarin
2 dl	socker
3	ägg
3 dl	vetemjöl
2 dl	kokosflingor
1 tsk	bakpulver
2	syrliga äpplen
3 msk	farin

- Sätt ugnen på 200° C
- Rör margarin och socker ljust och poröst. Tillsätt äggen under fortsatt kraftig omrörning.
- Blanda samman mjölet med kokosflingor och bakpulver. Rör ner det i smeten. Rör tills den är jämn.
- Bred ut smeten i en smord och bröad form ca 25 x 35 cm långpanna.
- Skala, kärna ur och skär äpplena i tunna klyftor. Stick ner dem i långa rader i smeten. Strö över farin.
- Grädda mitt i ugnen i ca 20-25 min.
- Låt kakan svalna i sin form. Stjälp upp och skär den i fyrkanter. Äppelbitarna går att frysa.