



Opskrift til ca. 10 æble-gulerodsklatter

Ingredienser

- 250 gram revet æble
- 100 gram gulerod
- 1 spsk olie (rapsolie)
- 2 æg
- 0,5 tsk kanel
- 2 tsk vaniljesukker
- 1½ tsk bagepulver
- 50 gram hvedemel
- 75 gram havregryn

Fremgangsmåde:

- 1.** Riv æble og gulerødder.
- 2.** Bland æble og gulerødder sammen med resten af ingredienserne.
- 3.** Form med en ske massen til ca. 10 klatter og anbring dem på en bageplade.
- 4.** Bag klatterne i 20 min i 200 grader varmluftsovn.

