

## Maijas snabba äppelpaj

Ugnsvärme: 200 grader

1. Smörj en form och fyll den med äppelbitar, 1-1,5 cm stora
  2. Strö på 1 msk socker eller honung
  3. Blanda en kaffekopp havregryn med 1-2 tsk kanel eller kardemumma, Strö blandningen över äpplena.
  4. Hyvla smör över pajen. Lägg gärna smörpaketet i frysen en stund innan så går det lätt att hyvla smöret tunt.
  5. Strö lite socker över pajen, så blir ytan karamelliserad.
  6. Grädda i nedre delen av ugnen i 30-40 minuter.
- Vaniljglass eller vaniljsås är gott till.



## Ostkaka a la Maria

5 portioner

Ugnsvärme: 200 grader

- 5 hg squash
- 0,5-1 hg socker
- 2- 2,5 dl mjölk
- 0,5 dl vetemjöl
- 2 ägg
- 50 g sötmandel
- 2 bittermandlar

1. Skär squashen i bitar, mosa den, koka den om du inte har maskin. Mal mandeln.
2. Vispa samman mjöl, ägg, socker och mjölk. Tillsätt mandel och squashmoset.
3. Häll smeten i en smord form och grädda ca 40-45 minuter i nedre delen av ugnen. Servera kakan ljummen eller kall med en klick vispgräddesylt. Eller vaniljglass.

(Tips från Maija-Liisa, stuga 5)



## Orhems arbete för miljödiplomering fortsätter

Vill du veta mera? Vill du påverka? Prata med någon i Miljögruppen eller i Styrelsen! Kom ihåg att vi inte når målen för grundnivån i diplomeringen om inte alla vet vad som gäller och följer det. På väg mot målet skaffar vi kunskap, lär av varandra och har kul. Häng med!

Miljögruppen/Kerstin (76)