

# Bakade äpplen med smulpaj och glass

Total tid **33 Min.** 5 Min. Tid för förberedelse **18 Min.** Tillagningstid **10 Min.** Vilotid

Näringsinnehåll (per portion):  
**2.708 kJ / 647 kcal**

Fett: **26,3 g** Protein: **7,8 g**  
Kolhydrater: **96,5 g**

## INGREDIENSER

2 Portioner

**100 g** vetemjöl  
**50 g** socker  
**50 g** kallt smör  
**15 ml** [Kikkoman naturligt bryggd sojasås](#)  
Skal av ½ apelsin  
**2** äpplen  
**2 nypa** kanel  
Vaniljglass, till servering

## FÖRBEREDELSE

### Steg 1

Blanda mjöl, socker, smör, apelsinskal och Kikkoman sojasås till en smuldeg. Låt stå kallt i 10 minuter.

### Steg 2

Skär äpplena i hälften och ta bort kärnorna.

### Steg 3

Toppa äpplena med smuldeg och grädda i airfryer i 180 °C i 15–18 minuter.

### Steg 4

Servera varm med vaniljglass och strö över kanel.