

Äppelgalletter



 45 min.  132 kcal  SteviaSweet Crystal

Gör så här

Värm ugnen till 225 °C.

Skiva äpplen i tunna skivor och lägg dem i en skål. Smaksätt skivorna med [SteviaSweet Crystal](#) och kanel. Blanda ihop alla ingredienser.

Kavla den färdiga degen till tunna skivor. Skär degen i åtta fyrkantiga bitar och lägg bitarna på en bakplåt, som är täckt med bakplåtpapper. Lägg på en klick kvarg i mitten av bitarna. Lägg äppelskivor på kvargen. Grädda i mitten av ugnen i 15 – 20 minuter, beroende hur tjock botten är.

Ingredienser för 8 portioner

200g	färdig smördeg
200 g	små äpplen
1 tsk	SteviaSweet Crystal
1/2 tsk	kanel

Fyllning

100g	kvarg
2 tsk	SteviaSweet Crystal
1/2 tsk	malen vanilj

Näringsvärde per portion

132	kcal
554	kJ
2	g Protein
11	g Kolhydrater
9	g Fett