

Patricia's griesmeeltoetje

Ingrediënten

- 125 gram griesmeel
- 0,75 liter melk
- 80 gram zoute boter
- 250 gram suiker
- 2 appels

Werkwijze

1. Schil de appels, snijd ze in stukjes. Smelt 40 gram boter en laat de appels zacht worden in de boter. Laat afkoelen.
2. Zet de melk op met 150 gram suiker. Giet de griesmeel erin, blijf roeren. Voeg een klontje boter toe en laat 5 minuten doorkoken.
3. Giet de griesmeel over de appels en laat afkoelen.
4. Maak een caramel van 50 gram suiker en 1 eetlepel water. Giet de caramel over de griesmeel.
5. Serveer koud of lauw.