BAKA

Blåbärspaj

Kock: **Roy Fares** Tid: **45 min** Portioner: **8**

45

Lätt att göra och otroligt god. Serveras tillsammans med fördel till en hemgjord vaniljsås.

INGREDIENSER

Smuldeg
100 g smör (rumstempererat)
2 msk strösocker
2 dl vetemjöl
1 dl kokosflingor
1 msk vaniljsocker

Fyllning
1 dl strösocker
1 msk maizena majsstärkelse
1 tsk kanel
400 g blåbär

1 st citron

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 190 grader.
2. Smuldeg: Blanda samman alla ingredienser och nyp ihop med ?ngertopparna, arbeta ihop till en smuldeg.
3. Fyllning: Skölj blåbären om de är färska. Blanda strösocker, maizena och kanel i en skål, strö det över blåbären och blanda runt. Riv i citronskal och pressa i citronsaft.
4. Lägg blåbären i en pajform och smula över smuldegen. Grädda mitt i ugnen på 190 grader i 25 minuter, tills pajen fått en ?n gyllenbrun färg.
5. Ta ut och låt svalna, servera med vaniljsås.