BAKA

Blåbärsrutor med citron

Kock: **Roy Fares** Tid: **60 min** Portioner: **24**

60

Blåbärsrutor - enkel smulpaj i portionsformat i en härlig kombination av blåbär, citron och kanel.

Blåbärsrutor, eller blueberry bars som de kallas på engelska, kan beskrivas som en enklare blåbärspaj. Blåbärsrutorna är smaksatta med citron och kanel som smakar ljuvligt tillsammans med blåbär. Man skär kakan i rutor, äter dem som de är eller serverar dem med en kula vaniljglass eller vaniljsås.

INGREDIENSER

smör till formen

Smuldeg

200 g smör
2.5 deciliter strösocker
6.25 deciliter vetemjöl
1 tesked bakpulver
1 stycken ägg
0.25 tesked kanel

Fyllning

100 g strösocker
1 matsked maizena majsstärkelse
500 g frysta eller färska blåbär
1 citron, skalet från hela och saften från halva

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 180 grader. Smörj kanterna på en bakform, 22 x 30 cm, med smör och täck botten med bakplåtspapper.

2. Smuldeg: Skär smöret i tärningar och blanda samman med socker, vetemjöl, bakpulver, kanel i en bunke, tillsätt ägget sist. Nyp ihop med fingertopparna. Fördela hälften av degen i formen och jämna till ytan.

3. Fyllning: Rör ihop socker och maizena till fyllningen i en skål. Blanda blåbären med citronskal och citronsaft i en bunke. Vänd ned sockerblandningen. Fördela fyllningen jämnt i formen och smula över resten av degen.

4. Grädda mitt i ugnen i 43?45 minuter, tills ytan fått en fin gyllenbrun färg. Låt svalna. Skär i rutor och förvara sedan torrt. Ät som de är eller servera med vaniljglass eller vaniljsås.