



DESSERT

Krusbärspaj med mandelsmulor

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Syrliga krusbär täcks av söt mandelsmuldeg i den här enkla men goda pajen. Bestäm själv om du vill göra en stor paj eller små portionspajer. Servera med en god vaniljsås eller en klick lättvispad grädde!

Använd ren havre om du vill göra pajen glutenfri.



INGREDIENSER

Fyllning

500 g krusbär
3 msk strösocker
1 msk potatismjöl

Smuldeg

3 dl mandelmjöl
2 dl havregryn
1 dl ljus muscovadosocker
1 dl strösocker
1 tsk vaniljsocker

100 g smör

Till servering

4 dl vaniljsås

1 msk florsocker

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 175 grader.
- 2** Fyllning. Fördela krusbären i en stor pajform eller mindre portionsformar. Blanda strösocker och potatismjöl och strö över bären.
- 3** Smuldeg. Skär smöret i mindre bitar och nyp ihop med övriga ingredienser till en smulig massa. Fördela över krusbären.
- 4** Grädda i 15-20 minuter tills pajen fått fin färg.
- 5** Pudra över lite florsocker när pajen svalnat. Servera med en god vaniljsås.