



BAKA

Blåbärspaj

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



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



GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 190 grader.
- 2** Smuldeg: Blanda samman alla ingredienser och nyp ihop med 2ngertopparna, 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 2n gyllenbrun färg.
- 5** Ta ut och låt svalna, servera med vaniljsås.