



Ananaspaj med kokos och smuldeg

🍽 4 portioner ⌚ 45 min
Bak & dessert

Med ananas, mango och kokos blir smulpajen exotiskt god!

Tillsammans med en klick vaniljvisp har du en dessert som gör succé!

4 personer

Ingredienser Gör så här

– 3 dl vetemjöl

– 1½

dl kokosflingor

– 1 dl strösocker

– 150 g smör, kallt

Fyllning

– 1 färsk ananas

– 250

g tärnad mango,

gärna fryst

– ½ tsk citronjuice

1. Sätt ugnen på 200 grader.

2. Blanda mjöl, kokos och socker. Tillsätt tärnat smör. Blanda snabbt samman till en smulig deg.

3. Fyllning: Skala, ta bort mittendelen och tärna ananasen. Lägg ananas och mango i en smord ugnform. Droppa över lite citronsaft. Strö på smuldegen.

4. Grädda i mitten av ugnen, 20–25 min.

5. Garnera ev med valfri frukt.

Garnering