



ANANASSMULPAJ *FORM.*

God och saftig ananas kryddad med ingefära tillsammans med ett krispigt kokos-smultäcke blir verkligen supergott. Detta recept smulpaj går dessutom väldigt snabbt att göra.

Tid: 30 minuter, varav 14 minuter i ugnen.

3-4 portioner

Ingredienser:

SMULDEG:

- ~~3~~ dl kokosflingor *4,5*
- ~~1,5~~ dl vetemjöl *2,3*
- ~~1,5~~ msk strösocker *2,3*
- ~~1~~ tsk vaniljsocker *1,5*
- 100 g smör *150*

FYLLNING:

- 350 g (avrunnen vikt) ananas i bitar
- 1.5 tsk potatismjöl
- 2 krm ingefära

SERVERING:

- ev. ca 3 dl vispgrädde *Vaniljvisp.*
- ev. ca 3-4 portioner vaniljglass

Vegetariskt

Gör så här:

1. Mät upp kokosflingor, vetemjöl, strösocker och vaniljsocker i en bunke. Rör om så det blir blandat.
2. Tillsätt smöret skuret i mindre bitar.

Låt detta stå framme i rumstemperatur medan du gör nästa steg (för att smöret ska bli mjukt).

3. Om du köper ananas i konservburk så häll av juicen ordentligt.

Lägg (väl avrunna) ananasbitar i en liten ugnssäker form.

Sikta över potatismjöl och ingefära.

4. Nyp ihop smuldegen för hand till en smulig deg. (Man kan även använda elvisp med vispar.)

Fördela smuldegen ovanpå ananasbitarna.

5. Grädda i mitten av ugnen i 200°C i ca 14 minuter tills pagen fått fin gyllene färg.

6. Låt ananassmulpajen svalna och servera gärna med vispad grädde eller vaniljglass.

HÅLLBARHET OCH FÖRVARING:

Förvara överbliven ananaspaj i kylskåp där den håller sig minst 5 dygn.



Ananassmulpaj severad med vispad grädde.