

Blåbärspaj

Ingredienser:

- 200 gram
smör
- 1.5 dl
socker
- 2 tsk
bakpulver
- 2 msk
vaniljsocker
- 4 msk
sirap
- 5 dl
Vetemjöl/rågsikt
- 5 dl
blåbär

Gör så här:

- 1. Micra smöret för mjuk konsistens.
- 2. Blanda samman smör och socker.
- 3. Rör ner bakpulver, vaniljsocker och sirap i smörblandningen.
- 4. Rör i mjölet till önskad smulighet.
- 5. Häll blåbären i en pajform. (Alternativ strö socker över)
- 6. Strö degen över och grädda på 200 grader i ca 30min. (Gör ingenting om den står inne längre)

Serveras med vaniljsås och kanske en gräddklick