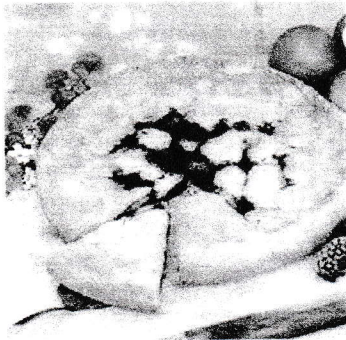


Björnbärspaj med lime



{0} port.

ca 45min

Ingredienser

225 150 gram smör, rumsvarmt4,5 3 dl socker3 2 st ägg, små4,5 3 dl mjöl2 1 msk vaniljsocker1,5 1 tsk bakpulver, knappi 0,5 st limeskal, rivet skal av 1 limei björnbär, 100-150 g färska eller
frysta 200

Tillagning

10-12 bitar

1. Sätt ugnen på 150 grader. Smörj och bröa en form som rymmer ca 2 1/2 liter.

2. Kör smör, socker och ägg i matberedare. Blanda i mjöl, bakpulver och limeskal.

3. Bred ut smeten och lägg i bären.

4. Grädda pajen i ugnen i ca 1 timme.

Recept: Zeta trädgårdscafé

Foto: Jurek Holzer/Svenska Dagbladet/Scanpix

Receptet är skapat av: Svenska Dagbladet