

Knäckig blåbärs- paj

8 portioner 45 min

Ingredienser

Ca 300g blåbär
Ev. 2 msk potatismjöl
150g smör
3dl havregryn
1,5 dl valfritt mjöl
1,5dl socker
1/2dl ljus sirap

Gör så här

Häll ut blåbären så att de täcker botten på en pajform. Om du har frysta blåbär behöver du hälla på 2 msk potatismjöl och röra runt.

Blanda därefter resterande ingredienser och nyp ihop tills dess att allt är blandat. Degen kommer vara kladdig men fast.

Täck blåbären med degen och baka i mitten av ugnen på 200 grader, i cirka 20-25 minuter.

När degen fått din färg är pajen klar. Servera med vaniljsås eller glass.

