

Mammas bärpaj

Ingredienser

Botten

100 g Smör
1 dl Socker
1 st Ägg
1,5 dl Vetemjöl
1 dl Fullkornsgrahamsmjöl
1 tsk Bakpulver

Fyllning

200 g Gräddfil
1 st Ägg
0,5 dl Socker
1 krm Vaniljpulver
4 dl Blåbär

En traditionell finsk blåbärspaj med gräddfil.

Förberedelsetid: 00:15

Tillagningstid: 00:30

Svårighetsgrad: Lätt

Portioner: 10

Tillagning

1. Värm ugnen till 200 grader och smörj en pajform (26 cm Ø) med en matsked smör.
2. Vispa ihop smör och socker.
3. Tillsätt vetemjöl, grahamsmjöl och ägg i smörsmeten. Blanda till en jämn smet. Tryck ut degen i pajformen och lite upp längs sidorna.
4. Gör fyllningen genom att blanda ihop gräddfil, ägg, socker och vaniljpulver.
5. Lägg blåbär i ett jämnt lager i pajformen och håll över gräddfilssåsen. Jämna ut så att hela pajformen är täckt av fyllningen.
6. Grädda pajen på mellersta falsen i 30 minuter och servera sedan pajen med vaniljsås eller vaniljglass.