Rabarbrapai



Ingredienser

Paibunn:
♥ 3 dl hvetemel
♥ 2 ss sukker
♥ 100 g smør
♥ 2 ss vann

Fyll:
♥ 500 g renset rabarbra
♥ 1 dl sukker
♥ 1 ss potetmel

Pynt:
♥ 2 ss sukker
♥ 1 ss kanel

Fremgangsmåte

Ha ingrediensene til paibunnen i en food processor med hakkekniv. Kjør på full hastighet til deigen samler seg. Klem sammen deigen med hendene. (Har du ikke food processor kan du først smuldre smøret i det tørre. Tilsett deretter vann og klem sammen deigen.)

Trykk deigen ut i bunn og kanter på en smurt paiform (24 cm i diameter).

Del de rensede rabarbrastilkene opp i biter og legg i paiskallet. Bland sammen sukker og potetmel og dryss over rabarbraen. Dryss over litt sukker og kanel over kaken til slutt.

Stek rabarbrapaien midt i ovnen ved 220°C i ca 30 minutter. Serveres lunken!

Tips

Rabarbrapai smaker kjempegodt helt nylaget sammen med vaniljeis!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/rabarbrapai