Smuldrepai med bjørnebær



Ingredienser

Smuldredeig:
100 g smør
50 g mandler
4 ss brunt sukker
1,5 dl havregryn
1,5 dl hvetemel

Bjørnebærfyll:
400 g bjørnebær (gjerne frosne)
1 ss potetmel
1 ts kanel

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen. Tilsett grovt hakkede mandler, brunt sukker, havregryn og hvetemel.

Legg bjørnebærene i en paiform (bærene kan godt være frosne). Bland potetmel og kanel og ha det jevnt over bærene. Vend bærene i melblandingen slik at de blir godt dekket.

Smuldre over deigen med fingrene.

Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 225°C i ca 20 min, til smuldredeigen er gylden. Serveres nystekt!

Tips

"Smuldrepai med bjørnebær" smaker fantastisk godt sammen med vaniljeis, vaniljekesam eller lettpisket kremfløte tilsatt litt vaniljesukker.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/smuldrepai-med-bjornebaer