Havrepai med blåbær



Ingredienser

400 g skogsblåbær (se tips)

Havredeig:
300 g smør
3 dl sukker
3 dl hvetemel
6 dl havregryn (små, lettkokte)

Fremgangsmåte

Smør en ildfast form (firkantet på ca 15 x 25 cm (se bildet) eller 20 x 20 cm eller rund form som er 24 - 26 cm i diameter).

Ha bærene i bunnen på formen.

Bland smeltet smør med sukker, mel og havregryn. Smuldre deigen over blåbærene i formen (se tips).

Stek kaken ved 200°C i ca. 25 minutter. Avkjøl litt før servering.

Tips

Bruk gjerne frosen blåbær. 1 pakke tilsvarer 400 gram.

Det ser ut som veldig mye deig når du har den over blåbærene i formen, men deigen synker sammen under stekingen og blander seg med saften fra blåbærene. Dette gir en deilig og litt kompakt kake med veldig god smak av havre!

Havrepai med blåbær smaker ekstra godt servert sammen med vaniljesaus! NAM!! □□

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/havrepai-med-blabaer