Jordbærpai med karamelliserte mandler



Ingredienser

500 g frosne jordbær

Smuldredeig:
200 g brente mandler
100 g hvetemel
100 g sukker
150 g smør

Fremgangsmåte

Hakk opp mandlene i food processor. Bland med mel og sukker. Ha så i mykt smør og kna sammen til en smuldredeig.

Ha jordbærene utover i en ildfast form (ca 24 cm i diameter). Smuldre over deigen.

Stekes midt i ovnen ved 200°C i ca 20 min.

Tips

Serveres nystekt, gjerne med vaniljeiskrem!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/jordbaerpai-med-karamelliserte-mandler