Smuldrepai med bringebær og nøtter



Ingredienser

500 g bringebær (se tips)
4 ss sukker
1 ss potetmel
0,5 ts vaniljesukker

Smuldredeig:
100 g hvetemel
100 g smør
100 g perlesukker (se tips)
150 g hasselnøtter
40 g kokos

Fremgangsmåte

Ha bringebær i en ildfast form som rommer ca 1 liter. Bland sukker, potetmel og vaniljesukker i en skål. Dryss dette over bringebærene og vend litt på bærene med en spiseskje.

Hakk opp hasselnøtter i food processor. Bland med kokos, perlesukker og hvetemel. Ha så i mykt smør og kna sammen til en smuldredeig.

Smuldre over deigen over bringebærene.

Stekes midt i ovnen ved 200°C i ca 20 min til smuldrepaien har fått gylden overflate.

Tips

Vil du ha ekstra sterk vaniljesmak, kan du bruke vaniljepulver i stedet for vaniljesukker (kjøpes blant annet i helsekostforretninger). Men vær nøye med å ikke bruke for mye, for vanljepulveret er veldig konsentrert på smak!

Det går fint å bruke vanlig sukker i stedet for perlesukker.

Du kan bruke enten friske eller frosne bringebær - begge deler går like bra!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/smuldrepai-med-bringebaer-og-notter