Smuldrepai med bringebær



Ingredienser

400 g bringebær (friske eller frosne)

Smuldredeig:
100 g smør
100 g brunt sukker
100 g mel
150 g mandelflak

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker. Bland så i hvetemel og mandelflak.

Ha bringebær i formen(e) og fordel smuldredeigen over.

Stekes midt i ovnen ved 200°C i ca 20 min, eller til smuldredeigen er gylden på overflaten.

Serveres varm og nylaget!

Tips

Brunt sukker kan byttes ut med hvitt sukker og hvetemelet kan byttes med små havregryn hvis du vil. Vil du droppe nøtter, kan du bytte mandelflak ut med store havregryn.

Bruker du frosne bringebær, trenger de ikke å tines før du har dem i formen.

Smuldrepai kan også lages i små terteformer. Oppskriften rekker da til 6 stk.

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

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