

inköpslistan.se

Av: Bella Alén

10 st

Frukt & Bär, Förrätt, Lättlagat, Fest, Bakning

BLÅBÄRSPAJ I LÅNGPANNA

Blåbärspajen är en kär finländska delikatess som förtjänar sin egen dag.

Ingredienser

200 g smör
3 dl socker
4 st ägg
2 dl havregryn
4 dl mjöl, vete
2 tsk bakpulver
1 liter blåbär
3 msk potatismjöl
1,5 dl creme fraiche
4 dl yoghurt, naturell

Gör så här

1. Vispa smör och 1,5 dl socker en stund.

2. Tillsätt 2 ägg, ett i taget. Vispa ytterligare några minuter.

3. Rör i havregryn, mjöl och bakpulver.

4. Tryck ut degen med mjölade händer på papper i en ugnsform

5. Blanda potatismjölet med blåbären och fördela bären över degen.

6. Blanda Crème Fraiche, yoghurt, 2 st ägg och 1,5 dl socker och häll över bären.

7. Grädda i 200 grader i c 30 minuter.