

- ▮ 4 port
- ▮ Övrigt, Efterrätt, Lättlagat

bild saknas

TOSCA PÄRONPAJ

Ingredienser ▮

150 g smör
1/2 dl sirap, ljus
1/2 dl grädde, mellan
2 dl socker
2 dl havregryn
2 dl mjöl, vete
1 tsk bakpulver
1 burk päron

Gör så här ▮

Sält smöret i en kastrull. Tärna päronhalvorna o lägg i en ugn-säker form.
Blanda i resten av ingredienserna i kastrullen. Rör till en jämn smet.

Häll smeten över de tärnade päronen.
Grädda i ca 10-15, min tills de blir gyllenbrunt.

Serveras varm, med vaniljvisp.

Smaka o njut!