

Knäckig blåbärspaj

8 portioner 45 min

Ingredienser

Ca 300g blåbär
Ev. 2 msk potatismjöl
150g smör
3dl havregryn
1,5 dl valfritt mjöl
1,5dl socker
1/2dl ljus sirap

Gör såhär

Häll ut blåbären så att de täcker botten på en pajform. Om du har frysta blåbär behöver du addera potatismjöl och röra runt.

Blanda därefter resterande ingredienser och nyp ihop tills dess att allt är blandat. Degen kommer vara kladdig men fast.

Täck blåbären med degen och baka i mitten av ugnen på 200 grader, i cirka 20-25 minuter. När pajen fått fin färg är den klar.

Servera med vaniljsås eller glass.

