



Smulig Paj Med Rabarber & Jordgubbar († 1)

Preparation

Lägg rabarber och jordgubbar i en rymlig bunke. Strö på vaniljsocker, maizena och håll på pressad citron. Blanda runt och slå upp allt i en pajform eller portionsformar. Ringla över den kondenserade mjölken.

Lägg smör, havregryn, mandelmjöl, socker och äggula i en bunke och arbeta snabbt ihop en smulig deg. Smula degen över pajfyllningen till ett jämt lager.

Grädda pajen i 175 grader i ca 45 minuter (för portionsformar, 200 grader i ca 20 minuter) till den är genombakad och gyllene.



| | |
|------------------------------------|--------|
| rabarber, ansad och skuren i bitar | 1 kg |
| jordgubbar, ansade och delade | 0,5 kg |
| Törsleff's Vanila | 1 msk |
| pressad citron | 2 msk |
| maizena majsstärkelse | 3 msk |
| Kondenserad Mjök *(Mjök) | 1 burk |
| smör, rumstempererat | 150g |
| havregryn | 150g |
| mandelmjöl | 150g |
| strösocker | 2 dl |
| äggula | 1 st |

*Allergener