



GÖR SÅ HÄR

1. Plocka fram allt som behövs.
2. Sätt ugnen på 225 grader.
3. Smörj en liten ugnsäker form.
4. Lägg bären i formen och strö över socker (och potatismjöl).
5. Blanda.
6. Mät upp vetemjöl, havregryn och socker och lägg i en stor bunke.
7. Gör en grop i mjölhögen med decilitermättet och häll i margarinet. Blanda sedan med en trägaffel så att det blir grynigt.
8. Strö smuldegen över bären i ugnsformen.
9. Sätt pajen i mitten av ugnen. Grädda i 10–15 minuter, tills pajen fått gyllenbrun färg. Kolla noga så att den inte bränns.
10. Låt pajen svalna.
11. Servera med glass eller marsansås. Pajen kan frysas.

TIPS PÅ INGREDIENSER

(ca 2 pers)

En paj som både doftar och smakar sommar. Godast med blåbär men äpple går också bra! Då doftar det höst ... Ett litet äpple utan skal blir lagom till varje portion.

FYLLNING:

- Bär eller fruktbitar, ca 2 dl
- Socker 2 msk
- Potatismjöl 1 msk (om bären är mycket saftiga)

SMULDEG:

- Havregryn 1 dl
- Vetemjöl 1 dl
- Flytande margarin ½ dl
- Socker 1 msk

EXIT TICKET

- Nådde vi målet?
- Vad har du lärt dig?
- Har du lärt dig något nytt?