

Blåbärspaj

Ingrédients

- 90g florsocker
- 30g mandelpulver
- 1 ägg
- 160g mjöl T55
- 50g majsstärkelse
- 2 matskedar mandelpulver

Préparation

1. Njut av röda frukter så länge det fortfarande är möjligt!
2. Så innan hösten kommer, här är en rustik blåbärspaj gjord, mycket enkelt, av en söt deg och massor av blåbär. Material: Bakplåt Perforerad plåt Böjd De Buyer-ring Ingredienser: Jag har använt mandelpulvret Koro: kod ILETAITUNGATEAU för 5% rabatt på hela sajten (ej affilierad).
3. Blanda det mjuka smöret med florsockret och mandelpulvret.
4. När blandningen är homogen, tillsätt ägget, sedan mjölet och majsstärkelsen.
5. Blanda snabbt för att få en homogen boll, plasta in degen och lägg den i kylskåpet i minst 1 timme.
6. Rulla sedan degen till 2 mm tjocklek.
7. Fodra din tidigare smörjda ring och lägg sedan i kylskåpet minst 2 timmar.
8. Kavla ut resten av degen och skär remsor med en diameter på ca 1,5 cm.
9. Förvara dem också kallt.
10. Strö mandelpulvret över pajbotten.
11. Lägg till blåbären, och täck sedan med degremorna för att bilda korsade mönster.
12. Sätt in i den förvärmade ugnen på 170°C i cirka 30 minuter, degen ska vara gyllene.
13. Låt svalna innan du tar ut den ur formen; servera naturell, eller med en skopa glass eller grädde, och njut!