

# Blåbärspaj (smulpaaj)

INGREDIENSER, 4 portioner

Bären

1 l blåbär

1 dl socker (drygt)

2 msk vetemjöl

Smuldeg

100 g smör

1/2 dl socker

2 dl vetemjöl

GÖR SÅ HÄR

Värm ugnen till 200°C.

Skölj och rensa bären. Blanda dem med socker och mjöl.

Smält smöret till smuldegen. Rör ner socker och mjöl. Rör tills det blivit en deg. Låt svalna något.

Bottna en pajform med blåbären. Smula över degen. Grädda pajen 15-20 minuter i ugnen.

Servera med marsansås, vispad grädde eller glass.

<http://www.ica.se/recept/blabarspaj-1587/>