


Blåbärspaj med vaniljkräm

Recept på en underbar blåbärspaj med vaniljfillning. Pajen blir allra bäst med färska bär, variera efter säsong.

omkring 10 bitar

   Lyckas lätt

 up to 40 Min.



Ingredienser:

Skal:

2,5 dl vetemjöl
1 tsk Dr. Oetker Bakpulver
0,66 dl strösocker
1 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker
100 g smör
1 msk vatten

Fyllning:

0,5 Förp. Dr. Oetker Vaniljkräm
250 g färska blåbär
3 dl mjölk

1 Förberedelser:

Smörj en pajform med löstagbar botten (35x11cm). Det går också bra med en rund form (Ø 24 cm). Värm ugnen till 180 °C över- och undervärme.

2 Deg:

Blanda mjöl och bakpulver i en skål. Tillsätt övriga ingredienser för degen och mixa först på låg hastighet för att sedan öka gradvis till högsta.

Kavla degen tunt mellan två bakplåtspapper.

Lyft över degen i pajformen och skär bort eventuellt överflöd.

Nagga botten med gaffel.

Grädda pajskalet i mitten av ugnen i cirka 20 minuter. Låt svalna.



Dr. Oetker Sverige AB

③ Fyllning:

Vispa vaniljkrämspulvret (halva påsen) i 3 dl mjölk till en tjock kräm enligt anvisningarna på påsen.
Fördela vaniljkrämen i pajskalet. Toppa med bär.
Lyft ut kakan ur formen innan servering.

