

Vegansk vaniljpaj

Recept på ljuvlig paj som är enkel att göra och försvinnande god!

8 bitar



Lyckas lätt

● ● ● up to 150 Min.



Ingredienser:

Pajskal:

200 g Mariekex
125 g margarin mjölkfritt

Vegansk vaniljkräm:

1 dl majsstärkelse
1 dl strösocker
2 dl vispgräddde växtbaserad
3 dl mjölk växtbaserad
1 tsk Vaniljpasta Taylor & Colledge
cirka 100 - 150 g färska blåbär eller
andra valfria bär

Pajskal:

Mixa kexen till smulor.
Smält margarinet och blanda det med kexsmulorna.
Tryck ut degen i en rund form (20 cm i diameter).
Ställ in i frysen i minst 2 timmar.

1 Vegansk vaniljkräm:

Blanda majsstärkelse och strösocker i en kastrull.
Tillsätt grädden och mjölken under omrörning så inte majsstärkelsen klumpar sig.
Tillsätt vaniljpastan.

- 2 Koka upp vaniljkrämen under omrörning och låt den puttra tills den tjocknar.
Håll upp vaniljkrämen i en burk med lock och ställ in den i kylskåpet tills den blivit helt kall.
Bred ut vaniljkrämen i pajskalet och låt den sätta sig en stund i kylskåpet igen.
Dekorera med färska blåbär.