



Smuldrepai med blåbær og vaniljekrem

Ingredienser

Smuldredeig:

100 g smør

100 g sukker

100 g mel

100 g skåldede mandler

Fyll:

5 dl vaniljekrem

5 dl blåbær (friske eller frosne)

3 ss sukker



Fremgangsmåte

Bland hvetemel, sukker og skåldede, malte mandler. Ha i smeltet smør og bland smuldredeigen raskt sammen.

Fordel vaniljekrem i bunnen av en paiform (ca 24 cm i diameter). Legg på blåbærene (frosne blåbær trenger ikke å tines først). Strø over sukker. Fordel så smuldredeigen over blåbærene.

Stekes midt i ovnen ved 200°C i 15-20 min.

Tips

Smuldrepaien smaker best nystekt!

I stedet for skåldede mandler kan du bruke uskåldede mandler eller havregryn.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/smuldrepai-med-blabaer-og-vaniljekrem>