Smuldrepai med bær

Ingredienser



Smuldredeig:
2 dl hvetemel
3 ss sukker
50 g hasselnøtter
100 g smør

Fyll:
500 g bær (friske eller frosne)
0,5 dl sukker

Fremgangsmåte

Lag smuldredeigen først ved å
blande mel, sukker og malte eller hakkede hasselnøtter i en bakebolle. Smuldre deretter i mykt smør. Deigen skal bli tørr og smulete (det er ikke meningen at den skal henge sammen).

Ha de friske eller frosne bærene i en ildfast rund paiform (ca. 27 cm i diameter). Strø over sukkeret. Fordel deretter smuldredeigen over bærene.

Stek kaken midt i ovnen ved 225°C i ca. 20 minutter til paien er gyllen på toppen.

Tips

Smuldredeigen kan også lages i en food processor. Ha alle ingrediensene i på en gang og kjør på full hastighet til alt er blandet og hasselnøttene er grovhakket.

For variasjon kan 1/2 dl av hvetemelet byttes ut med små, lettkokte havregryn.

Kaken kan også lages med epler, se oppskrift på Smuldrepai med epler.

Se også oppskrift på **Crumble pai**, som i tillegg til bær og smuldrelokk også inneholder et lag med rømme. Mange flere varianter av smuldrepai finner du **HER**.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/smuldrepai-med-baer