Det søte liv...

Smuldrepai med stikkelsbær



Ingredienser

900 g stikkelsbær
2 dl sukker

Smuldredeig:
2,5 dl hvetemel
1 dl sukker
100 g smør
50 g cashewnøtter

Pynt:
1 ss brunt sukker

Fremgangsmåte

Ha rensede bær i en stor, ildfast form (28 cm i diameter). Dryss over sukker.

Til smuldredeigen has mel, sukker og svært grovt hakkede cashewnøtter i en bolle. Ha i smeltet smør og bland sammen. Bruk hendene til å smuldre deigen over bærene i formen. Dryss over brunt sukker til slutt.

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 25-30 min.

Tips

"Smuldrepai med stikkelsbær" smaker best samme dag som den er laget.

Se også "Smuldrepai i porsjonsformer".

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

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