

Recept på Ingrid Malmbergs vinnande

KRUSBÄRSPAJ

Den nyttiga varianten

175 gram smör

2 dl vetemjöl

1 dl siktat dinkelmjöl

1 dl kruskakli

1 dl råsocker

½ tsk bakpulver

Blanda alla torra ingredienser och rör i det smälta, avsvalnade smöret.
Platta ut degen i en springform och tryck upp kanterna ett par centimeter.

Blanda 1 dl potatismjöl och ½ dl socker – sikta litet i botten innan krusbären läggs i.
Lägg i alla bär och sikta över resten av mjöl-socker-blandningen.
190 grader blir lagom i cirka 30 minuter.

En mindre nyttig variant kan göras med 3 dl vetemjöl och vanligt socker, men glöm inte bakpulvret.
Receptet fungerar även med andra bär som exempelvis hallon, jordgubbar eller rabarber.

Glass, grädde eller mild turkisk yoghurt serveras till om man vill!
Om bären är väldigt sura kan man strö över litet råsocker när pajen är klar.

Huvudsaken är att du njuter!