

Smulpan med hallon och blåbär

6 port.

Ingredienser:

Pajdeg

3 dl vetemjöl
3 msk socker
100 g smör

Fyllning

5 dl hallon
5 dl blåbär
0,5 dl socker
0,5 msk potatismjöl

Gör så här:

Sätt ugnen på 225°C. Blanda mjöl och socker i en bunke. Lägg i smöret skuret i bitar och finfördela allt till en grymig massa. Blanda bären med socker och potatismjöl i en ugnssäker form. Fördela smuldegen över fyllningen. Grädda i mitten av ugnen 15-20 minuter. Servera med vaniljsås.



Smulpan med hallon och blåbär

6 port.

Ingredienser:

Pajdeg

3 dl vetemjöl
3 msk socker
100 g smör

Fyllning

5 dl hallon
5 dl blåbär
0,5 dl socker
0,5 msk potatismjöl

Gör så här:

Sätt ugnen på 225°C. Blanda mjöl och socker i en bunke. Lägg i smöret skuret i bitar och finfördela allt till en grymig massa. Blanda bären med socker och potatismjöl i en ugnssäker form. Fördela smuldegen över fyllningen. Grädda i mitten av ugnen 15-20 minuter. Servera med vaniljsås.



Smulpan med hallon och blåbär

6 port.

Ingredienser:

Pajdeg

3 dl vetemjöl
3 msk socker
100 g smör

Fyllning

5 dl hallon
5 dl blåbär
0,5 dl socker
0,5 msk potatismjöl

Gör så här:

Sätt ugnen på 225°C. Blanda mjöl och socker i en bunke. Lägg i smöret skuret i bitar och finfördela allt till en grymig massa. Blanda bären med socker och potatismjöl i en ugnssäker form. Fördela smuldegen över fyllningen. Grädda i mitten av ugnen 15-20 minuter. Servera med vaniljsås.



Smulpan med hallon och blåbär

6 port.

Ingredienser:

Pajdeg

3 dl vetemjöl
3 msk socker
100 g smör

Fyllning

5 dl hallon
5 dl blåbär
0,5 dl socker
0,5 msk potatismjöl

Gör så här:

Sätt ugnen på 225°C. Blanda mjöl och socker i en bunke. Lägg i smöret skuret i bitar och finfördela allt till en grymig massa. Blanda bären med socker och potatismjöl i en ugnssäker form. Fördela smuldegen över fyllningen. Grädda i mitten av ugnen 15-20 minuter. Servera med vaniljsås.

