

Farfar var en sommar hos Ellinor och hennes familj och skulle lära dem hushålla. Blåbärspaj var en av hennes älsklingsrätter sedan uppväxten på Sjösala. Farmor plockade bären inne på själva tomten och serverade med glass och grädde.

Blåbärspaj, Ellinors

Det här behövs till 9 bitar:

3 dl vetemjöl
150 g smör
0,5 dl strösocker
300 g mandelmassa
150 g smör rumsvarmt
4 st normalstora ägg
1,5 msk vetemjöl
1 msk strösocker
2 dl blåbär
1 pkt vaniljglass eller lättvispad grädde

Gör så här:

1. Blanda ingredienserna till degen i en matberedare. Ta upp den och låt den vila svalt ca 1 tim.
2. Sätt ugnen på 200°. Kavla ut degen och lägg den i en rund form med löstagbar kant, ca 28 cm i diameter. Nagga degen med en gaffel. Förgrädda degen mitt i ugnen ca 10 min.
3. Riv mandelmassan och rör den med smöret. Tillsätt ett ägg i taget under omrörning. Rör ner vetemjöl och socker. Bred ut blandningen i pajskalet och tryck försiktigt ner bären.
4. Grädda pajen mitt i ugnen 30-35 min eller tills fyllningen är vackert gyllenbrun. Servera med vaniljglass eller lättvispad grädde.

