

Kanelpaj

Kryddiga desserter är populära i Sydafrika. Kanelpajen är ljuvlig (med en kopp Rooibos-te)

(8 bitar)

100 g smör

2½ dl vetemjöl

½ tsk bakpulver

½ dl strösocker

Fyllning:

2 dl vispgrädde

2 msk strösocker

2 tsk malen kanel

1 msk vetemjöl

Gör så här:

Sätt ugnen på 175 grader. Smält smöret i en kastrull. Blanda ner mjöl bakpulver och socker och rör ihop till en deg.

Tryck ut den i en pajform med löstagbar kant 24 cm i diameter.

Vispa ihop grädde, socker, kanel och mjöl. Häll fyllningen i formen. Grädda i nedre delen av ugnen ca. 30 minuter.

Låt den kallna och servera pajen kall.

