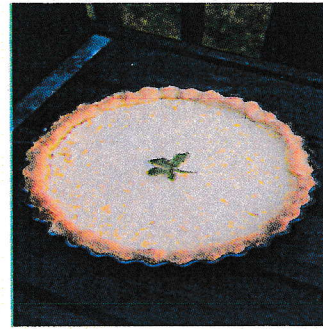


## Ananaspaj

För: 4-6 personer, 1 paj på 27 cm Ø ( X 2)

Tid: 40 minuter

Temperatur: 175°



### Pajdeg:

150g smör  
1 dl strösocker  
3 dl vetemjöl  
1 tsk bakpulver

### Fyllning:

3 små burkar krossad ananas (á 140g avrunnen vikt)  
2 dl creme fraiche  
1 ägg  
1 dl strösocker  
1 tsk vaniljsocker

1. Rör ihop smör med strösocker, vetemjöl och bakpulver. Platta ut degen i en pajform om 27 centimeter i diameter.

2. Slå av lagen från den krossade ananasen. Blanda ananasen med creme fraiche, ägg, strösocker och vaniljsocker. Slå fyllningen i pajen och grädda i 175°C i 40 minuter. Servera med vaniljsås.