



Blåbär och chokladpaj

Foto: KRISTIN LIDELL

Ingredienser

Antal portioner: 6

2 st ägg

1.5 dl socker

1.5 dl vetemjöl

3 dl blåbär frysta

Topping:

0.75 dl havregryn

2 msk socker

25 gram grovt hackad mörk choklad

50 gram kylskåpskallt margarin

Instruktioner

Smörj en rund tårtform. Vispa ägg och socker vitt och pösigt. Rör ner vetemjålet, rör så att det blir precis blandat. Bred ut smeten i sockerkaksformen. Lägg på blåbären (de behöver inte tina). Blanda havregryn och socker i en djup tallrik. Strö topping och choklad ovanpå på bären. Hyvla margarinet i tunna skivor. Lägg margarinskivorna ovanpå. Grädda pajen i närmare 40 minuter i 175 grader.

Pajen är godast rumstempererad eller kylskåpskall.