Så enkelt lager du sprø smuldrepai!



Det er mandag, det er tirsdag, det er onsdag, jeg vet ikke. Det er ikke så viktig. Det er ferie. Sommerdagene renner som en lang, rolig elv med kun enkelte innslag av litt sure miner og dårlig stemning. Familien er i vater.

Ingen planer. Ingen matpakker. Ingen biler. Ingen avtaler. Ingen lekser. Ingen stressemorgener. Ingen ukeshandling. Ingen vekkeklokke. (Unntatt babyen vår). Ingenting vi må. Eller bør. Eller skal. Bare det vi vil. Hvis vi vil.

Og det vi vil er å spise smuldrepai!
Du trenger:

ca 12 stilker rabarbra eller tilsvarende mengde feks epler, skrelt og i biter

2 nektariner, i biter

ca 10 jordbær, i biter

evt 2-3 ss sukker å strø over frukten

1 ts kanel

3 dl sukker

1,5 ss melk

1 ts bakepulver

3 dl siktet hvetemel

100 g kaldt smør, i terninger

Sett ovnen på 175 grader.

Smuldre smøret i melet med fingrene til det har en smulete konsistens. Ha i sukker, bakepulver og melk og bland alt til en jevn deig.

Ha frukten i en ildfastform og strø over kanel og litt sukker. Fordel paideigen jevnt utover frukten så den har ett ganske tett lokk.

Stek midt i ovnen i ca 30-35 minutter eller til paien har fått en gyllen sprø topp. Server lunken med feks vaniljeis eller creme fraiche.

KOS DEG.

PS. Takk for oppskriften, Camilla!