



TRANBÄRSPAJ UTAN KANTER

INGREDIENSER

- 120 g vetemjöl
- 180 g brunt socker
- ¼ tsk salt
- 400 g tranbär (eller lingon eller sura körsbär)
- 75 g hackade valnötter
- 120 g smält smör
- 2 ägg, vispade
- 1 tsk mandelextrakt

SÅ HÄR GÖR DU

1. Sätt ugnen på 175 grader C.
2. Blanda ihop mjöl, socker och salt. Rör in bär och valnötter. Rör sedan i smör, vispade ägg och mandelextrakt.
3. Sprid ut smeten i en pajform.
4. Baka på 175 grader C i 40 minuter.
5. Servera med vaniljglass (valfritt).