

Svartvinbärspaj

Svartvinbärspaj

Pajdeg med vatten:

3 dl vetemjöl

2 msk socker

125 g smör eller margarin

2 – 3 msk kallt vatten

Pajdeg med ägg: (blir lite frasigare)

3 dl vetemjöl

2 msk socker

150 g smör eller margarin

1 ägg

Ugn 200 – 225 grader

Förgrädda pajskalet ca 15 min. Häll i fyllningen och grädda ytterligare 15 minuter.

Fyllning alt.1:

5 dl svarta vinbär

1 dl socker

2 msk potatismjöl

Fyllning alt. 2:

3 ägg

1 dl socker

2 dl svarta vinbär (mixade)

1 msk vetemjöl

2 tsk vaniljsocker

Rör ihop ägg och socker. Vispa ner vinbären, vetemjöl och vaniljsockret.

Häll i fyllningen på pajskalet. Grädda ytterligare 15 minuter.

