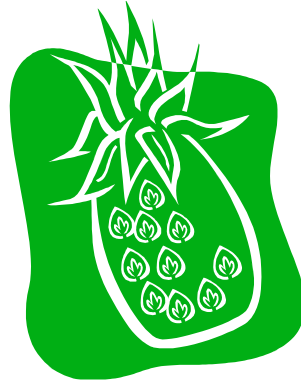


Ananaspaj

Pajskal

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



Smält margarinet i en kastrull och ta av plattan. Häll i de övriga ingredienserna i kastrullen och rör till en massa. Tryck ut massan i en pajform - gärna med löstagbar botten.

Fyllningen

1 burk crème fraiche
1 ägg
0,5dl strösocker
2msk vaniljsocker
400gr **väl avrunnen** krossad ananas

Rör ihop alla ingredienser och häll fyllningen över den ogräddade pajbotten.

Grädda mitt i ugn, 200 grader, ca 20-25 minuter.

Servera den varma pajen med ljummen vaniljglass.