

Glutenfri Blåbärspaj

Portioner: 15 bitar

Gräddningstid: ca 25 minuter

En saftig och klassisk blåbärspaj – bakad med glutenfria mjöler och krämig fyllning.

Botten

140 g mjukt margarin

1,5 dl farinsocker

4 tsk äkta vaniljsocker

2 tsk bakpulver

1 ägg

0,75 dl Viljatuotes Mörk Glutenfri Mjölmix

1,5 dl Viljatuotes Glutenfri Mjölblandning för Bullar

(2 tsk Viljatuotes Glutenfri Psyllium, valfritt)

Fyllning

2 burkar (400 g) gräddfil

1 ägg

0,5 dl socker

2 tsk äkta vaniljsocker

1 msk potatismjöl

Topping

ca 2 dl blåbär

Instruktioner

1. Vispa margarin och socker poröst. Tillsätt ägg.
2. Blanda mjöler, psyllium och bakpulver. Tillsätt till smeten och rör jämnt.
3. Tryck ut degen i en smord och mjölad pajform (Ø 27 cm). Använd extra mjöl vid behov.
4. Blanda fyllningen i en separat skål. Häll den över botten.
5. Strö blåbären över fyllningen.
6. Grädda i 175 °C i ca 25 minuter.