



Smuldrepai med epler og bær, glutenfri

Smuldrepai er en enkel og fantastisk god dessert. Her har vi laget en variant med epler, blåbær og bringebær, men du må gjerne variere med de frukt og bær du liker best

🕒 40 - 60

👩‍🍳 ENKEL

Slik gjør du

- ① Smør paiformen godt
- ② Kutt opp epler. Fordel epler, blåbær og bringebær i paiformen
- ③ Bland alle de tørre ingrediensene
- ④ Bland så det myke smøret inn med de tørre ingrediensene ved å kna godt
- ⑤ Fordel smuldredeigen over fyllet i paiformen
- ⑥ Stek paien midt i ovnen ved 200 °C i 25 - 30 min. Eller til paien er gyllen og sprø

Server paien lun, gjerne med pisket krem, iskrem eller vaniljekrem

Ingredienser

150 g	Møllereis Fin Melblanding, glutenfri
100 g	Urkraft Havregryn Lettkokte, glutenfri
100 g	brun farin (eller sukker)
100 g	smør, mykt
2	epler
1 beger	blåbær
1 beger	bringebær

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Fin
Melblanding,
glutenfri



Urkraft
Havregryn
Lettkokte,
glutenfri

Lignende oppskrifter



Blåbærmuffins,
glutenfri



Boller,
glutenfri

🕒 OVER 60

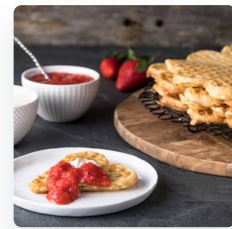
👤 ENKEL



Lapper,
glutenfri

🕒 UNDER 20

👤 ENKEL



Vafler,
glutenfri

🕒 UNDER 20

👤 ENKEL