

Ananaspaj

Pajdeg:

150 g smält smör

3 dl vetemjöl

1 dl socker

1 tsk bakpulver



Fyllning:

2 dl creme fraiche

1 ägg

1 dl socker

2 tsk vaniljsocker

1 burk (200g) avrunnen ananas

rivet skal av en ½ citron

Gör så här:

Blanda ingredienserna till pajdegen och tryck ut degen i en låg pajform ca 22 cm i diameter.

Rör ihop ingredienserna till fyllningen, häll blandningen i pajskalet och grädda direkt i 175° ugnsvärme i 35 min.

Låt svalna, och servera med vispad grädde.

PS Det gör ingenting om ananasmängden fördubblas.