

BLÅBÄRSPAJ

10 portioner

300 g digestivekex
100 g flytande margarin eller smör
2 st burkar kondenserad mjölk
2 dl blåbär
3 msk strösocker
1,5 st lime

Blanda kex och margarin till en grynig massa i en mixer.
Tryck ut degen i en form och grädda i 200°C i 5 minuter, låt svalna.

Tina och mixa blåbären med strösockret till en slät puré
Rör samman mjölken och purén. Riv limeskalet och vänd ner
samt pressa ner juicen från limen i smeten.
Håll smeten i formen och grädda i 120°C i 20 minuter.
Låt svalna.

SERVERING

Dela pajen i bitar och servera tillsammans med en yoghurtglass eller vaniljglass.

TIPS:

Istället för de frysta blåbären går det att använda hemkockt sylt eller färdigköpt puré.

