

Smulpaj

2 portioner

Ingredienser till smuldegen:

- ½ dl havregryn *eller* grahamsmjöl
- 1dl vetemjöl
- ½ dl strösocker
- 50 g fast margarin

- 1 msk margarin till formen

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 225 grader
2. Smörj en ugnssäker form med 1 msk margarin
3. Blanda de torra ingredienserna i en bunke. Lägg i margarinet.
4. Finfördela margarinet med fingertopparna tills du får en grymig deg.

Välj en av dessa fyllningar

- 2-3 dl bär *eller* rabarber i bitar
- 1-2 msk strösocker
- ½ msk potatismjöl

Eller

- 2-3 skalade äpplen i klyftor
- 1-2 msk strösocker
- Ev ½ tsk kanel

5. Lägg bären eller äpplena i den smorda formen
6. Strö över de övriga ingredienserna
7. Strö sist över smuldegen
8. Grädda mitt i ugnen ca 15 minuter