

Kvænsk blåbærpai

Deig:

150 g margarin
3 dl hvetemel
½ ts bakepulver
1 dl sukker
1 egg

Fremgangsmåte:

1. Smuldre smøret i mel, bakepulver og sukker.
2. Ha i egget og bland alt til en jevn deig.
3. Ha deigen i en paiform.
4. Glatt deigen utover bunnen med slikkepott.
Lag en kant rundt på ca. 1 cm.

Fyll:

2 dl vaniljesaus
1 egg
½ dl sukker
1 ts vaniljesukker

Ca. ½ liter friske eller frosne blåbær

Ha denne blandingen oppå paibunnen og ha i blåbæra til slutt.
Stek paien ved 200 grader i ca. 30-40 min.

Kilde: Ukjent