



Maritha Anderssons Blåbärspaj med vispgrädde!

2-4 Portioner

Detta behöver du:

- 150 gram jätteblåbär från Blåbärsgården!
- 1-2 ägg
- 1 msk kanel alternativt kardemumma
- 3 dl kokos
- 25-50 g smör.

Så här gör du för att lyckas med blåbärspajen:

Sätt ugnen på 200 grader.

Lägg färska bär i en ugnssäker form (alternativt om bären är frusna skall de tinas först).

Smält smöret, vispa i äggen och blanda i kokosen och kanelen tills massan får en grynig konsistens- Detta lägger du nu över blåbären och sedan in med formen i ugnen på 200 grader. Pajen skall vara inne tills kokosen blivit hård och gyllenbrun.

Till detta kan du servera nyvispad grädde.

Bild: Ej upplagd. Ta gärna en bild på mästerverket och skicka in till Blåbärsgården.

Marithas kommentar: En underbart god och nyttig paj som dessutom inte höjer blodssockret. Kan verkligen rekommenderas!