Rabarberpaj med ton av kokos

sön, 22/05/2011 - 21:35 Gunilla Ödin

- Veckans recept [1]

Veckans mattips, v.1120
Idag skördade jag lite rabarber i paradiset <3 och ska göra nåt av den under veckan. Hittade då detta recept som verkar gott och som ska testas. Även om det inte är så nyttigt, behövs det lite guldkant i tillvaron ibland oxå!! =)

Rabarberpaj med ton av kokos
8 portioner (6 pp/port)

SMULPAJ
100 g smör eller margarin
1 1/2 dl vetemjöl
1 dl havregryn
1 dl kokos
1/2 dl strösocker
1/2 tsk bakpulver
1 tsk vaniljsocker

RABARBER
500 g rabarber
1/2 dl strösocker
1 msk potatismjöl

Sätt ugnen på 200ºC.
Smält matfettet i en kastrull. Blanda mjöl, havregryn, kokos, socker, bakpulver och vaniljsocker. Tillsätt matfettet och rör om.
Skala eventuellt rabarbern och skär i mindre bitar. Lägg dem i en ugnssäker form. Blanda socker och potatismjöl och strö över rabarbern. Fördela smuldegen över. Grädda pajen mitt i ugnen i ca 20 minuter.
Låt pajen svalna lite och servera med vaniljsås eller vaniljglass.

Ät och NJUT!

Källa: ica.se *[2]*

Källa till webbadress: http://www.xn--din-rna.se/blogg/rabarberpaj-med-ton-av-kokos

Länkar:
[1] http://www.xn--din-rna.se/category/artikelkategori/veckans-recept
[2] http://www.ica.se/Recept/rabarberpaj-med-ton-av-kokos-671279/