MIDDAGS TIPSET

12 bitar

ÄPPELPAJ med MANDEL

En klassisk äppelpaj med syrliga äpplen, knaprig sötmandel och stött kardemumma. Servera kakan ljummen med krämig vaniljsås.

PAJDEG:
- 125 g Arla® Svenskt Smör
- 1 1/2 dl strösocker
- 3 dl vetemjöl
- 3 tsk bakpulver
- 1 tsk vaniljsocker

FYLLNING:
- 3 syrliga äpplen
- 1 dl sötmandel
- 1 tsk kardemumma-kärnor, stötta
- 1 äggvita

SERVERING:
- 5 dl Arla Köket® vaniljsås

Hacka eller mixa snabbt ihop alla ingredienser till degen. Låt vila ca 30 min i kyl. Sätt ugnen på 175°. Tryck ut 2/3 av degen i en form med löstagbar kant, ca 24 cm. Kavla ut resten av degen till ett runt lock, ca 24 cm i diameter. Riv äpplena och grovhacka mandeln, lägg i en bunke. Tillsätt kardemumma och äggvita, rör om. Fördela fyllningen i pajskalet och täck med pajdegslocket. Nagga locket och grädda pajen i mitten av ugnen ca 30 min. Låt svalna och servera med vaniljsås.

Scanna receptet till mobilen!