

# Ananaspaj

## **Pajskal**

- \* 3 dl mjöl
- \* 1 dl socker
- \* 1 tsk bakpulver
- \* 150 gr smält smör

1. Blanda till en deg och tryck ut den i en pajform
2. Ställ formen i frysen ca ½ timma
3. Förgrädda pajskalet i 175 °C i 10-15 min

## **Fyllning**

- \* 2 ägg
- \* 2 dl crème fraîche
- \* 1 dl socker
- \* 2 tsk vaniljsocker
- \* 270 g avrunnen krossad ananas

4. Blanda och häll i det förgräddade pajskalet
5. Grädda i 175 °C i 30 till 40 minuter beroende av formens storlek
6. Servera ljummen med vaniljglass



