

## **Krämig vinbärspaj**

(till 24 cm springform, det går bra att dubblera och fylla en långpanna istället)

### **Pajdeg:**

150g smör

1 dl strösocker

3 dl vetemjöl

1 tsk bakpulver

### **Fyllning:**

1 ägg

2 dl gräddfil

1,5 dl strösocker

1 msk vaniljsocker

2 dl vinbär

### **Instruktioner:**

Blanda samman smör, socker, vetemjöl och bakpulver till en deg.

Tryck ut degen i en pajform.

Rör ihop gräddfil, socker, vaniljsocker och ägg. Häll fyllningen i pajformen.

Strö över röda vinbär.

Grädda i 175 grader i mitten av ugnen i ca 40 minuter.

Det går bra att frysa kakan.