

365 Happy Days enkla & goda Äppelpaj

Vanlig pajform

150 gr smält margarin

1 dl socker

3 dl vetemjöl

1 tsk bakpulver

3-4 hg äpplen

Ugn: 200* ca 20-25 min (i mitten på ugn)

Gör så här:

Skala och hacka äpplena i små bitar. Lägg i en bunke och tillsätt 1-1½ dl socker + 1-2 msk potatismjöl. (Vid frusna bär brukar jag öka på potatismjölet lite grann.)

Tillsätt kanel efter eget tycke till äppelpaj, ej övriga fyllningar. Bred ut äppelbitarna i hela formen.

Långpanna

450 gr smält margarin

3 dl socker

9 dl vetemjöl

3 tsk bakpulver

1 - 1,2 kg äpplen

Ugn: 200* ca 20-25 min (i mitten på ugn)

Gör så här:

Skala och hacka äpplena i små bitar. Lägg i en bunke och tillsätt 3-4,5 dl socker + 3-6 msk potatismjöl. (Vid frusna bär brukar jag öka på potatismjölet lite grann.)

Tillsätt kanel efter eget tycke till äppelpaj, ej övriga fyllningar. Bred ut äppelbitarna i hela formen.

Blanda sen ihop de torra ingredienserna med margarinet. Fördela/smula pajdegen (som är lite lös) över äpplena. Grädda ca 20-25 min och låt sen pajen svalna. Precis innan servering pudras florsocker över pajen. Servera med vaniljsås, gräddglass eller grädde. Lovar att det luktar magiskt och smakar gudomligt gott!

P.s...

Receptet fungerar lika bra med rabarber, blåbär (eller med min favoritfyllning) hälften jordgubbar och hälften rabarber.

