



www.vartskafferisverige.se

Mildas rabarberpaj

Pajdeg:

*2 dl vetemjöl, 2 dl strösocker
100 gram Milda i folie*

Fyllning:

*500 g rabarber (1 liter skuren i små bitar)
1 msk strösocker, 1 msk potatismjöl*

Tillagning:

- 1. Sätt ugnen på 225°C.*
 - 2. Mät upp mjöl och socker i en skål. Lägg i kylskåpskallt Milda i små bitar och finfördela matfett i mjölet med en gaffel eller med fingertopparna, till en grynig massa.*
 - 3. Skölj och skala rabarbern, om den är grov. Skär den i tunna skivor. Lägg den skurna rabarbern i en pajform med ca 24 cm i diameter.*
 - 4. Blanda socker och potatismjöl och strö över rabarbern.*
 - 5. Fördela smuldegen över rabarbern.*
 - 6. Grädda smulpajen mitt i ugnen, ca 20 minuter.*
- Servera den något avsvadnad med vaniljsås eller glass.*