



Sunn havrepai med bær

Ingredienser

Paibunn:

50 g smør

2,5 dl hvetemel

1 dl havregryn (små, lettkokte)

0,75 dl sukker

1 egg

Fyll:

400 g skogsbær (se tips)

2 ss potetmel

2 ss brunt sukker



Fremgangsmåte

Smelt smøret. Bland mel, havregryn og sukker i en bolle. Tilsett lett sammenpisket egg og smøret. Rør sammen (det blir en litt klissete deig).

Klem deigen utover i en smurt paiform (24 cm i diameter). Fest en remse med aluminiumsfolie langsmed kanten av formen (se tips). Forstek paibunnen midt i ovnen ved 180°C i 15 min. Fjern forsiktig aluminiumsfolien.

Bland bærene med potetmel og ha over bunnen. Dryss over litt brunt sukker. Stek paien videre midt i ovnen ved 180°C i 15-20 min (til det begynner å lukte deilig syltetøy:-)).

Server paien med is og vaniljesaus.

Tips

Det å feste en remse med aluminiumsfolie langs kanten av formen under forsteking av paibunnen er et lurt triks for å hindre at deigen krymper nedover i kantene under steking.

Du kan bruke friske bær, slik som jordbær, bringebær og rips. Men det går også fint å bruke frosne bær til denne paien. Jeg brukte 1 pk frosne skogsbær (400 g). Bærene trenger ikke å tines i forkant.

Vil du ha kaken enda sunnere, kan du redusere på suktermengden i paideigen og oppå bærene.

"Sunn havrepai med bær" smaker best nystekt.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sunn-havrepai-med-baer>