

KANELPAJ

Kanel ger en fantastisk smak på fikabrödet. Denna paj kan lagas året om, men passar riktigt bra på höst och vinter.

3 dl vetemjöl, 125 g smör, 1 dl socker (byt ev. ut 1/3 mot råsocker), 2 dl vispgrädde, kanel

- Blanda pajdegen och tryck ut i pajform av glas/keramik
- Häll på grädden och strö över kanel
- Grädda i 200 grader i 10 min och vrid sedan ner värmen till 150 grader och grädda ytterligare 15 minuter

OBS: Om grädden är "rinnig" låt stå ytterligare 5 min.