

**ALLT OM
ma**

ULRIKA POUSETTE

Citron- och fläderpaj

Citron- och fläderpaj

Pajen kan förberedas och förvaras i kylan. Låt den stå ca 15 min i rumstemperatur före servering.

1. Pajdeg: Blanda mjöl och strösocker. Tillsätt smöret i bitar och arbeta ihop till en deg med fingertopparna eller i matberedare. Tryck ut degen i en pajform, ca 21 cm i diameter, gärna med löstagbar kant. Ställ pajen i kylan minst 30 min.
2. Sätt ugnen på 200°. Nagga pajskalet med en gaffel. Förgrädda pajen mitt i ugnen 10-12 min, tills degen börjar få färg.
3. Fyllning: Vispa äggen lätt. Tillsätt flädersaften och vispa ner mjölet. Vispa även ner vispgrädde och citronskal.
4. Häll smeten i det förgräddade pajskalet. Grädda ytterligare 10-12 min. Fyllningen ska ha stannat men inte vara helt genomgräddad. Låt svalna.
5. Servera eventuellt med en klick lättvispad grädde.

RECEPT FRÅN **ALLT OM MAT**

Alltommat.se

ÄGG, CITRON, FINRIVET SKAL, FLÄDERBLOMSSAFT, SMÖR, STRÖSOCKER, VETEMJÖL, VISPGRÄDDE, EFTERRÄTT OCH DESSERT, BAKNING, BARN OCH FAMILJ, FEST, HELGMAT

Ingredienser

8-10pers

Pajdeg:

- 125 g smör, kallt
- 1,5 msk strösocker
- 2,5 dl vetemjöl, (150 g)

Fyllning:

- 0,5 dl vispgrädde
- 4 st ägg
- 0,5 dl vetemjöl, (30 g)
- 1 dl fläderblomssaft, konc
- 1 st citron, finrivet skal, gärna ekologisk