



Foto: Ulrika Pousette

## Minichèvrepajer

Ett recept från Allt om mat

### Ingredienser

20 minipajer

### Tillagning

2 dl vetemjöl  
75 g smör  
1 krm salt  
1 msk vatten

#### Fyllning:

75 g mjuk chèvreost, (utan kant)  
1 st ägg  
0,5 dl vispgrädde  
0,5 dl mjölk  
2 krm salt  
0,25 krm cayennepeppar  
25 g valnötskärnor

**Munsbitspajerna gräddas i en minimuffinsplåt där varje fördjupning rymmer 1 1/2 msk. Folieformar, typ mazarin, kan också användas, men är i största laget.**

1. Sätt ugnen på 225°.
2. Hacka samman mjöl, smör och salt. Tillsätt vatten och arbeta ihop till en deg. Tryck ut degen i en minimuffinsplåt eller i 20 minipajformar, ca 3 cm i diameter.
3. Skär osten i skivor och fördela i formarna. Vispa ihop ägg, grädde, mjölk, salt och peppar. Häll smeten i formarna och lägg en halv valnötskärna i varje.
4. Grädda mitt i ugnen ca 15 min. Lossa pajerna från formarna och låt kallna på galler.



PASSAR TILL:

**Rotari Rosé**

Pris: 99 kr

Sök annat vin här