

## Världens godaste ananas paj



Portioner: 4-6, 1 paj på 27 cm Ø Tid: 40 minuter Temperatur: 175°C

### Ingredienser:

#### **Pajdeg:**

- 150g smör
- 1 dl strösocker
- 3 dl vetemjöl
- 1 tsk bakpulver
- 

#### **Fyllning:**

- 3 små burkar krossad ananas (å 140g avrunnen vikt)
- 2 dl creme fraiche
- 1 ägg
- 1 dl strösocker
- 1 tsk vaniljsocker

### Gör så här

1. Rör ihop smör med strösocker, vetemjöl och bakpulver. Platta ut degen i en pajform om 27 centimeter i diameter.
2. Slå av lagen från den krossade ananasen. Blanda ananasen med creme fraiche, ägg, strösocker och vaniljsocker. Slå fyllningen i pajen och grädda i 175°C i 40 minuter.