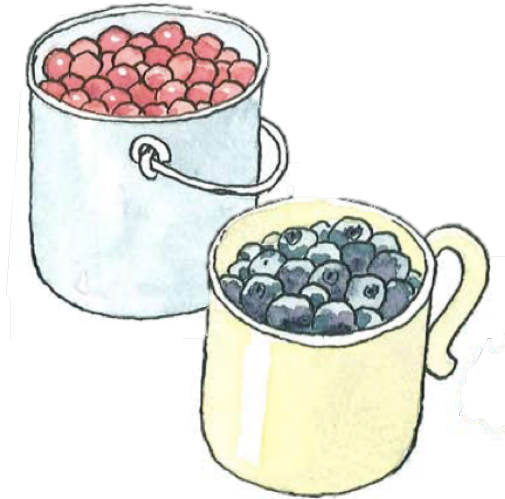


Smuldrepai med bær

Ingredienser:

- 200 gram smør
- 4 dl lettkokte havregryn
- 2 dl hvetemel
- 2 dl brunt sukker
- 400 gram frosne bringebær
- 400 gram frosne blåbær



Fremgangsmåte:

- Sett en stekerist nederst i ovnen. Skru på ovnen, og sett på 200 grader med over- og undervarme.
- Ha smøret i en kjele, og smelt det på lav varme. Når smøret har smeltet kan du skru av platen og trekke kjelen til side.
- Mål opp havregryn og hvetemel, og ha det i en bolle.
- Mål opp brunt sukker og ha det i samme bolle. Bland dette godt sammen oppi bollen.
- Hell det smeltede smøret oppi bollen med havregryn, hvetemel og brunt sukker. Rør til alt er godt blandet.
- Hell bringebær og blåbær i en ildfast form. Pass på at den er stor nok. Ha potetmel over bærene, og rør det godt sammen.
- Nå kan du helle deigen over bærene. Fordel deigen utover, slik at det blir som et lokk over bærene.
- Sett formen inn i ovnen, og stek kaken i 30 minutter.
- La kaken hvile i 5 minutter før du serverer.

Oppskrift

