

Knäckig jordgubbspaj



När man får tag i billiga jordgubbar så här års gäller det att snabbt använda de innan de börjar bli dåliga. Jag och frun köpte varsin stor låda med jordgubbar till påsk och det var dags att se till att de flesta fick komma till användning idag. Receptet hittade jag på [Lindas bakskola](#) och resultatet blev väldigt lyckat, den kommer att bakas flera gånger.

Cirka 700 gram jordgubbar (färska eller frysta)

2 - 3 msk strösocker

2 - 3 tsk potatismjöl

100 gram smör, rumsvarmt

2 dl vetemjöl

1 dl havregryn

1 dl strösocker (eller farinsocker)

2 msk ljus sirap

Sätt ugnen på 200°, lägg jordgubbarna i en pajform, cirka 25 cm i diameter, strö över strösocker och potatismjöl.

Nyp ihop alla ingredienserna till en smulig deg som smulas över jordgubbarna. Grädda pajen mitt i ugnen i cirka 30 minuter och servera med glass, vaniljsås eller vispad grädde