



## Varma små jordgubbs-pajer

 Tillagningstid: ca 2 timmar (exklusive kyltid)

 Tillagningstid

### Tillagning

1. Knåda mjöl, socker, ägg, salt och smör till en jämn deg. Linda sedan in i Plastfolie från Toppits® låt svalna under en timme i kylskåpet.
2. Kabla ut degen på mjölad skärbräda tills den är ca 1/2 cm tjock. Skär den sedan i fyra lika stora bitar. Slå in en fyra små tårtformar i Aluminiumfolie från Toppits® och lägg sedan degen i formarna.
3. Grädda under 10-15 minuter i varmluftsugn ugn på 180 °C.
4. Under gräddningen, skär jordgubbarna i halvor för att sedan placera ut dem i pajerna, jämt fördelade. Förbered glasyr och dekorera när de svalnat.

### Tips

## Ingredienser för 4 portioner

### Tillbehör (Portioner: 4)

- > 200 mjöl
- > 40 socker
- > 100 kallt smör
- > 1 ägg
- > 1 salt

### Produkter som används



Aluminiumfolie



Plastfolie (32,5 cm)

### Per Portion

Vi använder cookies för att förbättra funktionaliteten och användbarheten på webbsidan, för marknadsföringsändamål och sortimentsanalyser. Genom att du fortsätter att använda webbplatsen godkänner du att vi använder cookies. Mer detaljer om detta kan du ta reda på genom att klicka på knappen „Mer information“.

[Mer information](#)