

Jordgubbspaj

JORDGUBBSPAJ

För 4 personer

TILLAGNINGSTID:

35 minuter

FYLLNING:

1 liter jordgubbar

1 tsk pressad citron

2 msk tapiokastärkelse

PAJDEG:

2 dl mandelmjöl

2 msk tapiokastärkelse

3 msk kokossocker

1 tsk bakpulver

1 tsk äkta vaniljpulver

1 nypa himalayasalt

0,5 dl smält kokosolja

2,5 msk kokosmjölk (alt. mandelmjölk)

HUSGERÅD

Kniv

Bunke

Citruspress

Pajform

Allergiinformation: Receptet innehåller mandel.

Inlägget innehåller reklam genom annonslänkar för Bodystore, Hemköp och Bagaren & Kocken, Cervera.

Jordgubbspaj

Jordgubbspaj

Denna ljuvliga Jordgubbspaj är ett nytt favoritrecept som vi redan gjort flera gånger denna sommar. Pajen är enkel att göra och är perfekt att ta till om man vill ha något snabbt och gott till kaffet eller som en somrig dessert.

Så här gör du

- Sätt ugnen på 200 grader
- Rensa och skiva jordgubbarna (går även med [frysta jordgubbar](#))
- Lägg jordgubbarna i en bunke och pressa över citronsaften
- Strö över [tapiokastärkelsen](#) och rör om försiktigt tills det blandat sig väl
- Häll över i en [pajform](#)
- Rör samman alla ingredienserna till pajdegen till en smet
- Bred ut smeten över jordgubbarna
- Grädda i ugnen i ca 20 minuter tills pajdegen fått fin färg

Servera din Jordgubbspaj ljummen tillsammans med [paleoglass](#) eller [kokosgrädde](#), helt fantastiskt!

Testa även detta spröda och härliga pajdegstäcke när du gör blåbärspaj, äppelpaj, rabarberpaj eller andra söta pajer, så gott!



Paleo så gott och så enkelt!

PS: vissa av ingredienserna är länkade till webbutiken [Bodystore](#), [Hemköp](#) och husgeråden är länkade till webbutiken [Bagaren & Kocken](#), [Cervera](#)

Jordgubbspaj



Paleo för ett hälsosammare liv!

Jenny & Magnus Andersson

Licensierade kostrådgivare inom Paleo och lågkolhydratkost, kokboksförfattare samt hälso- och matinspiratörer.

Ren och naturlig mat ligger oss varmt om hjärtat. Vi har funnit vår väg till hälsa genom Paleo och brinner nu för att hjälpa andra med kost och hälsa genom ett ursprungsperspektiv.
