

## Blåbärsformar (10 stora eller 20 små)

Deg:

75 g margarin

2 dl vetemjöl

1 äggula

$\frac{1}{2}$  msk socker

Fyllning:

3-4 dl blåbär

$\frac{1}{2}$  dl socker

- Sätt ugnen på 175° C
- Arbeta samman alla ingredienserna till degen.
- Tryck ut degen i små bakformar. Ställ kallt i 20 min.
- Blanda blåbären med socker. Fördela blåbären i formarna.
- Grädda i ca 15 min (små) och 25 min (stora=mazarinstorlek). Låt formarna svalna innan de stjälpas upp.
- Servera blåbärsformarna med grädde eller glass.