

## Plommonpaj (ca 6 port)

### Pajskal:

3 dl vetemjöl  
2 msk vatten  
2 msk socker  
125 g margarin

### Fyllning:

800 g plommon  
1 dl malda hasselnötter  
1 dl socker

- Blanda mjöl, socker och margarin till en grymig massa i matberedare.
- Tillsätt vatten och arbeta snabbt ihop till en deg. Låt vila kallt i 30 min. Kärna under tien ur plommonen och skär dem i små klyftor.
- Kavla ut degen och lägg i pajform, ca 25 cm i diameter.
- Nagga pajbotten med en gaffel och häll i de malda nötterna. Lägg plommonklyftorna i ett vackert mönster ovanpå.
- Grädda pajen i 225° C i ca 30 min.
- Ta ut pajen och sikta socker över hela pajen. Glasera sedan pajen en kort stund under ugnens grillelement.

