

Rabarberpaj med kokos

Deg:

100 g	margarin
1,5 dl	vetemjöl
1 dl	havregryn
$\frac{1}{2}$ dl	socker
1 dl	kokos
$\frac{1}{2}$ tsk	bakpulver
1 tsk	vaniljsocker
500 g	rabarber

- Sätt ugnen på 200° C
- Smält margarinet i en kastrull. Blanda mjöl, havregryn, kokos, socker, bakpulver och vaniljsocker.
- Tillsätt margarinet och rör om.
- Rensa och skiva rabarbern i mindre bitar. Lägg dem i en ugnssäker form. Fördela smulpajen över.
- Grädda pajen mitt i ugnen i ca 20 min.
- Låt pajen svalna lite och servera med vaniljsås eller vaniljglass.

