

## Toscapaj (ca 8-10 bitar)

### Pajskal:

3 dl	vetemjöl
1-2 msk	vatten
2 msk	socker
75 g	margarin
1	äggula

### Fyllning:

200 g	mandel
100 g	hassel nötter
2 dl	socker
2 msk	sirap
100 g	margarin
2 msk	vetemjöl
2 msk	mjök

- Blanda mjöl, socker och margarin till en grymig massa i matberedare.
- Tillsätt vatten och äggula och arbeta snabbt ihop till en deg. Låt vila kallt i 30 min.
- Skålla mandel och låt den torka på hushållspapper. Rosta mandeln på en plåt i 200° C i ca 8 min.
- Rosta hasselnötterna på en plåt ca 8 min. Låt svalna och gnid bort skalet.
- Kavla ut degen och lägg i form ca 22 cm i diameter. Grädda i 200° C i ca 10 min.
- Blanda socker, sirap, margarin, vetemjöl och mjök i en kastrull. Låt blandningen sjuda under omrörning (inte koka). Lägg mandel och nötter i formen och häll toscasmeten över.
- Grädda pajen i 200° C i ca 15-20 min.
- Servera pajen kall gärna med vispad grädde.

