

Valnötspaj (ca 12 port)

Pajskal:

3 dl vetemjöl
3 msk vatten
2 tsk vaniljsocker
125 g margarin

Fyllning:

1,5 dl sirap
1,5 dl socker
2 krm salt
50 g margarin
4 ägg
3 dl valnötter

- Blanda mjöl, vaniljsocker, margarin och vatten till en deg i matberedare. Låt ligga kallt 30 min.
- Kavla ut degen och lägg i pajform, ca 25 cm i diameter.
- Häll sirap, socker och salt i en kastrull. Tillsätt margarinet och låt allt koka upp under omrörning.
- Vispa upp äggen i en skål. Häll sirapsblandningen över äggen under kraftig vispning.
- Rör ner valnötterna och häll fyllningen i pajformen. Grädda pajen ca 40 min i 175° C tills den har stannat i mitten.
- Servera gärna med vispad grädde.

