

# Katarinas kolonilott

---



## SMULPAJ PÅ RABARBER

### Ingredienser:

3,5 dl dinkelmjöl

150 gr smör

1 tsk vaniljsocker

6-8 rabarberstjälkar

1 dl socker

2 msk potatismjöl

### Gör så här:

Skölj rabarbern.

Eventuellt kan man skala den, men det behöver man oftast inte göra.

Skär stjälkarna i c:a 3 cm långa bitar.

Mät upp mjöl, vaniljsocker och skivat smör i en degbunke.

Nyp ihop degen med fingertopparna – arbeta snabbt och så lite som möjligt, så att fettets inte hinner smälta av fingervärmen.

Lägg ut degsmulorna i en osmord pajform, tryck till med handflatan så att de håller ihop någorlunda.

Rör ihop sockret med potatismjölet och varva rabarbern med blandningen av potatismjölet och sockret ovanpå degsmulorna.

Grädda i 225 grader i c:a 25 minuter.

*Bearbetat recept från: Nya Annas mat*