

Persikopaj



 50 min.  225 kcal  SteviaSweet Lättströ

Gör så här

Värm ugnen till 200 °C.

Skölj persikorna. Dela frukterna och ta bort stenen. Skiva halvorna i åtta delar. Blanda alla torra ingredienser i en bunke. Tillsätt mjölk, rybsolja, ägg och blanda jämnt. Häll degen i en smord pajform eller form med borttagbar botten (Ø 24 - 26 cm).

Placera persikoskivorna på degen. Blanda SteviaSweet Lättströ, vanilj samt kardemumma och strö på persikorna. Grädda i mitten av ugnen i 25 - 30 minuter. Låt svalna och njut.

Ingredienser för 8 portioner

Deg

3 dl	fullkornsvetemjöl
2 tsk	bakpulver
2 dl	SteviaSweet Lättströ
1/2 tsk	vaniljpulver
1/2 tsk	mald kardemumma
1 dl	mjölk
1 dl	rybsolja
2	ägg

Garnering

2	färska persikor
1/4 tsk	mald vanilj
1/2 tsk	mald kardemumma
1 tsk	SteviaSweet Lättströ

Näringsvärde per portion

225	kcal
947	kJ
5	g Protein
17.5	g Kolhydrater
15	g Fett