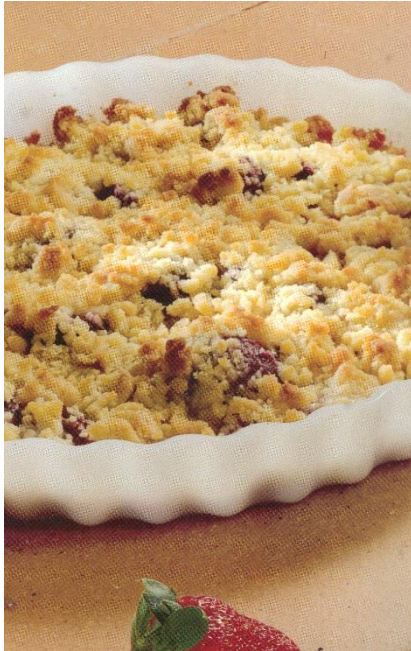


Blommetærte med smuldredej



Ingredienser til 8 stk.

Dej

75 g flydende margarine

150 g hvedemel

45 g. Atwel eller Perfect Fit eller andet søde-
bagemiddel

1 nip salt

½ tsk. Bagepulver

Fyld

500 g. blommer, fx sveskeblommer, halveret og
uden sten

20 g sukker

½ tsk. kartoffelmel

Fremgangsmåde

Fyld: Blommerne fordeles i en tærteform. Sukker og kartoffelmel blandes og dryses over

Dej: Ingredienserne til dejen blandes smuldres over blommerne

Bages ved 225 ° C i ca. 25 min. midt i ovnen

Servering

Serveres med fx syrnede fløde 9% eller fromage frais smagt til med vanilje og sødemiddel.

Pr. stk. 775 kJ / kulhydrat 22 g heraf tilsat sukker 2,5 g / fedt 8 g

Variation

Blommerne kan erstattes med æbler og evt. rosiner, nødder og kanel