

Rabarberpaj med ton av kokos

sön, 22/05/2011 - 21:35 ☐ Gunilla Ödin

- [Veckans recept](#) [1]

Veckans mattips, v.1120

Idag skördade jag lite rabarber i paradiset ☺ och ska göra nåt av den under veckan. Hittade då detta recept som verkar gott och som ska testas. Även om det inte är så nyttigt, behövs det lite guldkant i tillvaron ibland oxå!! ☺)

Rabarberpaj med ton av kokos

8 portioner (6 pp/port)

SMULPAJ

100 g smör eller margarin

1 1/2 dl vetemjöl

1 dl havregryn

1 dl kokos

1/2 dl strösocker

1/2 tsk bakpulver

1 tsk vaniljsocker

RABARBER

500 g rabarber

1/2 dl strösocker

1 msk potatismjöl

Sätt ugnen på 200°C.

Smält matfettet i en kastrull. Blanda mjöl, havregryn, kokos, socker, bakpulver och vaniljsocker.

Tillsätt matfettet och rör om.

Skala eventuellt rabarbern och skär i mindre bitar. Lägg dem i en ugnssäker form. Blanda socker och potatismjöl och strö över rabarbern. Fördela smuldegen över. Grädda pagen mitt i ugnen i ca 20 minuter.

Låt pagen svalna lite och servera med vaniljsås eller vaniljglass.

Ät och NJUT!

Källa: [ica.se](http://www.ica.se) [2]

Källa till webbadress: <http://xn--din-rna.se/blogg/rabarberpaj-med-ton-av-kokos>

Länkar:

[1] <http://xn--din-rna.se/category/artikelkategori/veckans-recept>

[2] <http://www.ica.se/Recept/rabarberpaj-med-ton-av-kokos-671279/>