

## GULDBAKELSER

Ångermanland, Lina Carlsén: Det ångermanländska guldet gör sig gott i en liten bakelse. Det går med fördel att använda frysta bär.

GER 14 STYCKEN

### PAJDEG

100 g smör  
3 dl vetemjöl  
1 1/2 msk vatten

### FYLLNING OCH SÅS

100 g mandelmassa  
75 g smör  
1 dl vetemjöl  
2 msk socker  
1/2 tsk vaniljsocker  
1/2 tsk bakpulver  
2 1/2 dl kesella vanilj  
1 ägg  
500 g hjortron  
(2 paket frysta, tinade)  
1 msk florsocker  
vispgräddade till servering

### GÖR SÅ HÄR:

1. Pajdeg: Skär smöret i tärningar och nyp ihop med mjölet. Tillsätt vattnet och arbeta snabbt ihop till en deg. Dela degen i 14 bitar och tryck ut i små aluminiumformar. Ställ formarna i kylen ca 30 minuter.
2. Fyllning: Riv mandelmassan grovt. Smält smöret i en kastrull. Rör ner mjöl, socker, vaniljsocker, bakpulver och mandelmassa. Fördela smeten jämnt i formarna.
3. Sätt ugnen på 175°C.
4. Värm kesella och ägg i en kastrull och tillsätt

250 g hjortron (låt dem rinna av om de varit frysta). Toppa formarna med detta.

5. Ställ formarna på en plåt och grädda mitt i ugnen ca 40 minuter. Låt bakelserna svalna.
6. Sås: Passera 125 g hjortron (1/2 paket) genom en finmaskig sil. Blanda med florsocker.
7. Garnera bakelserna med resten av hjortronen och servera med såsen. Lite vispad gräddde och ett citronmelissblad skänker extra glans till denna guldbakelse.

**FÖR ALLA?** Innehåller gluten, laktos, mjölkprotein och ägg.



*Andrapristagare*