

Lantliga äppelpajer

6 st, ugn 200 grader

Bakade av
**Maj-Lis
Åkesson**

Pajdeg:

150 g smör eller margarin

4 dl vetemjöl

2 msk socker

4 msk kallt vatten

Fyllning:

6 äpplen

1 dl grovhackade valnötter

50 g smör eller margarin

2-3 msk socker



Hacka samman matfett, vetemjöl och socker. Tillsätt vattnet och hacka ytterligare en kort stund till en deg. Om ni blandar ihop degen i matberedare, kör bara till degen precis går ihop. Lägg degen kallt att vila minst 30 minuter.

Sätt ugnen på 200 grader. Ta fram den kalla degen och dela den i sex jämnstora bitar. Kavla ut till tunna plattor, ca 20 cm i diameter, och lägg dem på en bakpappersklädd plåt.

Skala och kärna ur äpplena. Skär i klyftor och fördela på plattorna. Lämna 2 cm runt kanten utan fyllning. Vik upp kanten runt om och strö över valnötshacket. Smält matfettet och droppa det över pajerna. Strö sist över sockret.

Grädda pajerna i mitten av ugnen ca 30 minuter. Ät gärna vaniljsås eller glass till.

Tips! Gör ni dem mindre blir det mer som kakor.