

Smuldrepai med havregryn og blåbær

Oppskriften gir 4 porsjoner

Ingredienser:

- 300 g frysne blåbær (eller andre bær etter ønske)
- 3 dl mager vaniljekesam (1 boks)
- 2 ss sukrin sukker
- 100 g havregryn
- 50 g rapsolje supreem (rapsolje med smørsmak)
- 2 ts kanel

Fremgangsmåte:

- Sett ovnen på 190° med varmluft.
- Legg de frosne bærene utover i en ildfast form.
- Smør utover kesam.
- Bland sammen havregryn, sukrin og olje. Dryss dette over formen.
- Strø til slutt kanel på toppen.
- Stekes i ovn på 190° varmluft i ca 18 minutter.