

# Dessert

## Smulpaj med päron

Dessertansvariga var Mats S och Torbjörn

### För 4 personer

4 päron

#### Smuldeg

75 g smör

75 gr strösocker (knappt 1 dl)

65 g vetemjöl (drygt 1 dl)

2 tsk malen kanel

50g valnötter

#### Vaniljkräm

2 dl vispgrädde

1/2 vaniljstång



### Gör så här

1. Skär päronen i munsstora bitar och fördela dem i portionsskålar
2. Blanda smör, socker, mjöl, kanel och finhackade valnötter i en skål
3. Smula samman allt med fingrarna och fördela degen i ett jämnt lager över päronen
4. Ställ in i 200° varm ugn och grädda i ca 20 min eller tills de är gyllene.
5. Servera de ljumma bakelserna med lättvispad grädde och färska bär.