

# Äppelpaj med nötfyllning

## Ingredienser

### Pajdeg:

150 g	smör
3 msk	strösocker
1 st	äggula
3.5 dl	vetemjöl
Cirka 3 ½	dl vetemjöl

### Fyllning:

4	äpplen
100 g	smör
75 g	valnötter
75 g	hasselnötter
50 g	mandel
1 dl	strösocker
1 msk	mjöl
3 msk	mjök

## Gör så här:

---

1. Sätt ugnen på 200 grader.
2. Arbeta hastigt samman alla ingredienserna till pajdegen. Lägg degen kallt en stund.
3. Kavla ut degen och lägg den i en pajform (cirka 23 cm i diameter). Nagga botten med en gaffel och fäst kanten med aluminiumfolie. Förgrädda pajskalet i 200 grader i cirka 5 minuter.
4. Skala, kärna ur och skiva äpplena. Lägg dem i pajskalet.
5. Smält smöret och grovhacka nöterna.
6. Blanda ihop smör, nötter, socker, mjöl och mjök. Täck sedan äppelskivorna med smeten.
7. Grädda i 180 grader i cirka 30 minuter. Servera ljummen med en kula vaniljglass till.