



TRANEBÆRTÆRTE UDEN BUND

INGREDIENSER

- 120 g mel
- 180 g brun farin
- 1/4 tsk. salt
- 400 g tranebær (eller tyttebær eller sure kirsebær)
- 75 g hakkede valnødder
- 120 g smeltet smør
- 2 piskede æg
- 1 tsk. mandelekstrakt

TILBEREDNING

1. Forvarm ovnen til 175 grader C.
2. Bland mel, sukker og salt. Rør bær og valnødder i. Bland herefter smør, de piskede æg og mandelekstrakt i.
3. Fordel dejen i et sliplet-fad.
4. Bag ved 175 grader C i 40 minutter.
5. Server med vaniljeis (valgfrit).