**TYTTEBÆRPAI**

180 gr SMØR

150 gr sukker

1 egg

120 gr havregryn

220 gr hvetemel

1 ts bakepulver

0,5 ts natron

Fyll: 5 ss tyttebærsyltetøy

Pisk smør og sukker hvitt, deretter bland inn egget. Bland sammen de tørre ingrediensene og vend inn i deigen.

Trykk 2/3 deler av deigen i en smurt kakeform/paiform 26 cm. Smør på syltetøy. Smuldre over resten av deigen.

Stekes på 190 grader i 20 minutter