

## Äppelpaj/Bananpaj 200\*c

2 msk socker  
1 msk kanel  
1 ½ dl mjöl  
100g smör  
1 ½ dl farin socker

Blanda ihop mjölet och smöret rör sedan ner farinsockret,  
Lägges i kylan en liten stund.  
Smörj en ugnns säker form och lägg i skurna äppelbitar.  
Smula degen över äpplena rör ihop sockret och kanelen och strö över  
pajen.

Låt stå i ugnen i 20-30 min

### **Bananpaj**

Byt ut äpplena till bananer och riven vit block choklad och strö över,  
Smula sedan över pajdegen och sockret, kanelen.