

Dessert

Pai med bringebærkys

Av [Marc Fosh](#)

Samlet tid:
40 min

Porsjoner:

Ingredienser

All Ingredients

- 200g hvetemel
- 2 egg
- 80 ml olivenolje
- 2 ts bakepulver
- 125g Demerara sukker
- 300 ml naturlig yoghurt
- 200-300g friske aprikoser noen innkvartert resten grovhakket
- Klype salt

Fremgangsmåte

Forberedelser:

15

Tilberedning:

25

Porsjoner:

Vanskelighetsgrad:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'Norwegian, Bokmål (Norway)'] 0

1. Forvarm ovnen til 180 grader C.
2. Klargjør muffin tinn eller skjemaer ved å børste med litt smeltet smør og flouring dem. Alternativt kan du stille dem med bakepapir.
3. I en stor bolle visp sammen egg sukker olivenolje og yoghurt til en glatt røre ved hjelp av en Braun håndmikser.
4. I flere porsjoner inkorporere saltet mel og bakepulver inn i røren.
5. Vend forsiktig inn de hakkede aprikoser reservere kvartalene for overdel.
6. Fyll formene med frukt-røren. Plasser en fjerdedel aprikos på toppen.
7. Sett i ovnen og stek i 20-25 minutter til de er gylne, eller når en tre tannpirker inn i midten av kaken kommer ut ren.
8. Du kan bruke en rekke av stein frukt for disse teacakes. Prøv plommer fersken eller til og med andre frukter som fiken fungerer svært godt.
9. Hvis du liker en sprøere konsistens tilsett noen hakkede nøtter til røren. Pekannøtter eller pistasjenøtter er perfekt.
10. Serveres disse varme toppes med litt vanilje pudding for en nydelig etter måltid dessert.