1. Låt sedan pajen stå i kylen minst 3 timmar fore serve­ring.
2. Ta ut pajen minst 20 minuter före servering. Sikta över florsocker och servera med vispad grädde och tunna skivor lime.

in i Ugnen 10 minuter Ta Ut FÖR ALLA Görglutenfru våljglutenfria

och låt svalna. digesttekex. Innehåller läktas, mjölk-

protein och *ägg*



Floridas signaturdessert Missa inte denna!

GER 10-12 BITAR

200gdigestivekex 150 g smör

florsocker, vispad grädde och lime till servering FYLLNING 5 äggulor

1 burk sötad kondenserad mjölk (ca 400 g) 2mskfinrivetlimeskal 1 dl färskpressad limejuice

GÖR SÅ HÄR:

1. Sätt ugnen på 175°C.
2. Smält smöret i en kastrulL
3. Krossa kexen fint, gärna i en matberedare. Blanda i en bunke med smöret
4. Ityck ut smulorna i en form med löstagbar kant ca 24 cm i diameter.
5. Grädda i mitten av ugnen ca 10 minuter. Sänk tempera­turen i ugnen till 150°C.
6. Rör ihop äggulorna i en bunke. Rör ner den konden­serade mjölken, limeskal och -juice.
7. Häll smeten i formen. Ställ