

Pecan Paj



Ingredienser

Pajskal:

- 180 g vetemjöl (3dl)
- 120 g rumstempererat smör
- 60 g florsocker (1dl)
- 15 g äggula (1)

Pekanfyllning:

- 200 g pekannötter (3 dl)
- 150 g smör
- 165 g ägg (3) – rumstemperatur
- 210 g farinsocker (3dl)
- 50 g strösocker (1/2 dl)
- 5 g salt (1 tsk)
- 30 g vetemjöl (1/2dl)

Till servering:

- 4 dl mjukvispad grädde till servering

Så här gör du

1. Mördeg: Blanda alla ingredienser i en bunke eller i en matberedare och blanda samman till en jämn deg. Plasta in degen och låt den vila i kylan i 20 minuter.
2. Tryck ut degen i pajformen till en 3–4 mm. Fodra formen ända upp till kanten. Ställ in i frysen 35 - 40 min.
3. Pekanfyllning: Sätt ugnen på 170 grader. Grovhacka pekannötterna. Smält smöret i en kastrull. Vispa äggen luftigt i en bunke tillsammans med farinsocker, salt och strösocker.
4. Vispa sedan ner det smälta smöret och tillsätt vetemjöl och pecanötter, blanda ordentligt. Häll i smeten i formen.
5. Grädda mitt i ugnen tills pajen fått en fin gyllenbrun färg och känns fast cirka 25 – 30 min, ta ut och låt svalna.