

Pecanpai

Ingrédients

- 70g smør
- 200g mel
- 10g sukker
- 1 klype salt
- 50g deodorert kokosolje
- 45g kaldt vann
- 1 egg
- 1 teskje melk eller krem
- 2 egg
- 135g lønnesirup eller maissirup
- 45g sukker
- 25g brunt sukker
- 45g smeltet smør
- 2 teskjeer vaniljeekstrakt
- 1 klype salt
- 1 klype muskatnøtt
- 1 klype malt nellik
- 240g pekannøtter

Préparation

1. Jeg fortsetter med serien av oppskrifter med amerikansk inspirasjon, med den berømte Pecan pie, eller pai med pekannøtter.
2. Dette er en veldig enkel oppskrift, ganske rask å lage, og som du kan tilpasse etter din smak: ikke nøl med å redusere/øke/fjerne enkelte krydder, og for de som ikke liker lønnesirup, kan du erstatte det med maissirup, du vil få samme tekstur men med en nøytral smak Utstyr: Visp Kjevle Perforert plate Rillede ring De Buyer Ingredienser: Jeg har brukt lønnesirup og pekannøtter Koro: kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabatt på hele nettstedet (ikke tilknyttet).
3. Forberedelsestid: 40 minutter + omtrent 1 time steking For en pai med 20 cm diameter: Paideigen: smør mel sukker 1 klype salt deodorert kokosolje kaldt vann For pensling: 1 egg 1 teskje melk eller krem Bland mel, sukker og salt.
4. Tilsett kaldt smør i terninger, og kokosolje.
5. Tilsett deretter kaldt vann gradvis, form en ball og legg den i kjøleskapet i minimum 2 til 3 timer (helst en natt).
6. Deretter, kjevle ut deigen og legg den i ringen.
7. Legg deigen i kjøleskapet eller fryseren i minimum 45 minutter.
8. Rett før montering og steking, pensle blandingen av pisket egg/krem over hele bunnen av paien.
9. Fyllet: 2 egg lønnesirup eller maissirup sukker brunt sukker smeltet smør 2 teskjeer vaniljeekstrakt 1 klype salt 1 teskje kanel 1 klype muskatnøtt 1 klype malt nellik pekannøtter Bland alle ingrediensene unntatt pekannøttene.
10. Grovhakk pekannøttene, og behold noen hele til pynt (eller ikke, du kan også hakke alt, paien din vil få et mer rustikt utseende).
11. Hell de hakkede pekannøttene i bunnen av paien, dekk med de hele pekannøttene og hell fyllet over.
12. Stek i den forvarmede ovnen på 175°C i 50 til 60 minutter (hvis fyllet ikke er helt stekt og pekannøttene allerede er godt brune, kan du dekke paien med et lag aluminiumsfolie mens du fullfører steking).
13. La den avkjøle helt, og så kan du nyte!

