

Pekanpaj

Ingrédients

- 70g smör
- 200g mjöl
- 10g socker
- 50g neutral kokosolja
- 45g kallt vatten
- 1 ägg
- 1 tesked mjölk eller grädde
- 2 ägg
- 135g lönnssirap eller majssirap
- 45g socker
- 25g brunt socker
- 45g smält smör
- 2 teskedar vaniljextrakt
- 240g pekannötter

Préparation

1. Jag fortsätter i serien av amerikanskinspirerade recept, med den berömda pekannötspajen, eller pekannötspaj.
2. Det är ett mycket enkelt recept, ganska snabbt att göra, och som du kan anpassa efter din smak: tveka inte att minska/öka/ta bort vissa kryddor, och för dem som inte skulle gilla lönnssirap kan du ersätta det med majssirap, du får samma konsistens men med en neutral smak Utrustning: Visp Kavel Perforerad plåt Kugghjul De Buyer Ingredienser: Jag använde lönnssirapen och pekannötterna Koro: kod ILETAITUNGATEAU för 5% rabatt på hela sajten (ingen anslutning).
3. Blanda mjöl, socker och salt.
4. Tillsätt det kalla smöret skuret i tärningar och kokosoljan.
5. Tillsätt sedan successivt det kalla vattnet, forma till en boll och ställ den i kylan minst 2 till 3 timmar (helst över natten).
6. Kavla sedan ut degen och fodra din form.
7. Placera degen i minst 45 minuter i kylskåp eller frys.
8. Precis innan montering och bakning, bred på blandningen av uppvispat ägg/grädde med en pensel över hela pajskalet.
9. Blanda alla ingredienser utom pekannötterna.
10. Grovhacka pekannötterna, spara några hela för dekoration (eller hacka alla, din paj får ett mer rustikt utseende).
11. Häll de hackade pekannötterna i pajskalet, täck med hela pekannötter och häll sedan över fyllningen.
12. Sätt in i den förvärmade ugnen vid 175 °C under 50 till 60 minuter (om fyllningen inte är klar och pekannötterna redan är väl rostade, kan du täcka pajen med aluminiumfolie för att avsluta gräddningen).
13. Låt svalna helt, och njut!