

Dessert: Pecanpaj med vaniljglass, ca 10 bitar

Pajdeg:

3-5 dl vetemjöl

125 gram smör

3 msk florsocker

3 msk vatten

eller så köper du färdig deg

Fyllning:

3 ägg

2 dl socker

2 dl mörk sirap

1 krm vaniljsocker

1 krm salt

100 gram smält smör

3 dl grovhackade pecannötter

Servera med vaniljglass!

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 225 grader.
2. Blanda ihop smör, mjöl och socker i en bunke. När det är en grynig massa tillsätter du vattnet och arbetar ihop till en deg. Lägg den i plastfolie och stoppa i kylskåpet i 20 minuter.
3. Tryck ut (eller kavla först) den kalla degen i en pajform och förbaka ca 12 minuter. Tag gärna en form i ca 28 diameter och låg. Annars finns risk att botten blir för tjock och pajen för hög.
Om du inte har annan form; ta bort lite deg om den känns för tjock.
4. Vispa ihop äggen med socker, sirap, salt och vaniljsocker. Tillsätt det smälta smöret och blanda.
5. Grovhacka nöterna och håll dem i den förbakade pajformen, håll över smeten och låt stå i ugnen ca 30 minuter. Grädda längre om du har en mindre form.
6. Vakta pajen så att den inte blir bränd. Täck i så fall med folie. Ta ut och låt vila en stund innan servering. Servera med vaniljglass.