

Amerikansk pumpapaj!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Amerikansk pumpapaj

10 port.

Ingredienser:

Pajdeg

3 dl vetemjöl
2 msk socker
125 g smör
1 st äggula

Fyllning

4 dl pumpa skalad, urkär-
nad och grov hackad
2 st ägg
2 dl strösocker
1 tsk kanel
1 tsk ingefära malen
1 krm salt
2 msk vetemjöl
2 dl vispgrädde

Gör så här:

Hacka ihop mjöl, socker och smör till en grynig massa. Tillsätt äggulan och arbeta ihop till en deg. Tryck ut i en ugnssäker form, ca 24 cm i diameter. Låt vila i kyl ca 30 min.

Sätt ugnen på 200°. Koka pumpan i lättsaltat vatten 5-8 min. Häll av vattnet i en sil, pumpan ska vara väl avrunnen. Mixa pumpan till puré och låt den svalna något. Tillsätt äggen ett i taget. Blanda ner resten av ingredienserna till fyllningen och häll i pajformen. För detta får du räkna med ytterligare ett par dl vispgrädde. Grädda i nedre delen av ugnen 40-50 min. Låt pajen kallna på galler.

Vispad grädde eller glass är gott till.