

Pumpapaj med pecannötter & sharon

12 port. (bitar)

Ingredienser:

Pajdeg

3-4 dl mjöl
150 gram smör
2 msk strösocker
1-2 msk vatten

Fyllning

4 dl pumpa kokt, passerad och väl avrunnen
1,5 dl strösocker
1 dl grädde
2 st ägg
2 tsk kanel
4 tsk ingefära
4 tsk muskot
1 tsk salt

Topping

0,6 dl farinsocker
0,6 dl pecannötter osaltade
2 st sharon
1 msk smör rumstempererat

Gör så här:

Pajdeg

Blanda alla ingredienserna till degen i en matberedare och låt stå kallt 30 min, tryck ut i pajform. Gör en rundel av bakplåtspapper och lägg över pajdegen. Fyll med ris för att förhindra att pajdegens form ändras. Förgrädda i ugn 225° ca 10-15 min.

Fyllning

Vispa ägg och socker, blanda i pumpapurén och resten av ingredienserna och fyll pajskalet. Grädda i 220° ca 10 min, sänk till 175° och grädda 30 min. Blanda farinsocker nötter och smör och strö över pajen och grädda ytterligare 15 min. Dekorera med skivad sharon och servera med vaniljglass eller lättvispad grädde.



PROFFS PÅ FRUKT & GRÖNT! www.hebe.se

Pumpapaj med pecannötter & sharon

12 port. (bitar)

Ingredienser:

Pajdeg

3-4 dl mjöl
150 gram smör
2 msk strösocker
1-2 msk vatten

Fyllning

4 dl pumpa kokt, passerad och väl avrunnen
1,5 dl strösocker
1 dl grädde
2 st ägg
2 tsk kanel
4 tsk ingefära
4 tsk muskot
1 tsk salt

Topping

0,6 dl farinsocker
0,6 dl pecannötter osaltade
2 st sharon
1 msk smör rumstempererat

Gör så här:

Pajdeg

Blanda alla ingredienserna till degen i en matberedare och låt stå kallt 30 min, tryck ut i pajform. Gör en rundel av bakplåtspapper och lägg över pajdegen. Fyll med ris för att förhindra att pajdegens form ändras. Förgrädda i ugn 225° ca 10-15 min.

Fyllning

Vispa ägg och socker, blanda i pumpapurén och resten av ingredienserna och fyll pajskalet. Grädda i 220° ca 10 min, sänk till 175° och grädda 30 min. Blanda farinsocker nötter och smör och strö över pajen och grädda ytterligare 15 min. Dekorera med skivad sharon och servera med vaniljglass eller lättvispad grädde.



PROFFS PÅ FRUKT & GRÖNT! www.hebe.se

Pumpapaj med pecannötter & sharon

12 port. (bitar)

Ingredienser:

Pajdeg

3-4 dl mjöl
150 gram smör
2 msk strösocker
1-2 msk vatten

Fyllning

4 dl pumpa kokt, passerad och väl avrunnen
1,5 dl strösocker
1 dl grädde
2 st ägg
2 tsk kanel
4 tsk ingefära
4 tsk muskot
1 tsk salt

Topping

0,6 dl farinsocker
0,6 dl pecannötter osaltade
2 st sharon
1 msk smör rumstempererat

Gör så här:

Pajdeg

Blanda alla ingredienserna till degen i en matberedare och låt stå kallt 30 min, tryck ut i pajform. Gör en rundel av bakplåtspapper och lägg över pajdegen. Fyll med ris för att förhindra att pajdegens form ändras. Förgrädda i ugn 225° ca 10-15 min.

Fyllning

Vispa ägg och socker, blanda i pumpapurén och resten av ingredienserna och fyll pajskalet. Grädda i 220° ca 10 min, sänk till 175° och grädda 30 min. Blanda farinsocker nötter och smör och strö över pajen och grädda ytterligare 15 min. Dekorera med skivad sharon och servera med vaniljglass eller lättvispad grädde.



PROFFS PÅ FRUKT & GRÖNT! www.hebe.se

Pumpapaj med pecannötter & sharon

12 port. (bitar)

Ingredienser:

Pajdeg

3-4 dl mjöl
150 gram smör
2 msk strösocker
1-2 msk vatten

Fyllning

4 dl pumpa kokt, passerad och väl avrunnen
1,5 dl strösocker
1 dl grädde
2 st ägg
2 tsk kanel
4 tsk ingefära
4 tsk muskot
1 tsk salt

Topping

0,6 dl farinsocker
0,6 dl pecannötter osaltade
2 st sharon
1 msk smör rumstempererat

Gör så här:

Pajdeg

Blanda alla ingredienserna till degen i en matberedare och låt stå kallt 30 min, tryck ut i pajform. Gör en rundel av bakplåtspapper och lägg över pajdegen. Fyll med ris för att förhindra att pajdegens form ändras. Förgrädda i ugn 225° ca 10-15 min.

Fyllning

Vispa ägg och socker, blanda i pumpapurén och resten av ingredienserna och fyll pajskalet. Grädda i 220° ca 10 min, sänk till 175° och grädda 30 min. Blanda farinsocker nötter och smör och strö över pajen och grädda ytterligare 15 min. Dekorera med skivad sharon och servera med vaniljglass eller lättvispad grädde.



PROFFS PÅ FRUKT & GRÖNT! www.hebe.se