

pumpapaj med rom!



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



Pumpapaj med rom

ca 10 port.

Ingredienser:

3 dl vetemjöl
2 msk socker
125 g smör
1 st äggula
4 dl pumpa
2 st ägg
2 dl strösocker
1 tsk kanel
1 tsk ingefära, malen
1 krm salt
2 msk vetemjöl
2 dl vispgrädde
2 msk mörk rom

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.