

Lila sötpotatispaj



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



Lila sötpotatispaj

12 bitar

Ingredienser:

Botten

3dl vetemjöl
3msk socker
0,5tsk salt
1tsk ingefära, riven
0,5tsk kanel
0,5tsk kryddnejlika
4msk smör
4msk kokosolja, smält
2msk sirap
2-4msk mjölk

Fyllning

4,5dl sötpotatis, lila, 1-2 st
0,5tsk kanel
0,5tsk muskot
0,5tsk flingsalt
4msk smör, smält
1,5dl sirap
1dl mjölk
2st ägg

Topping

4msk havregryn
4msk pecannötter
2msk farinsocker
0,5tsk kanel
2msk smör, smält

Vid servering

grädde

Gör så här:

Koka sötpotatisarna hela tills de är mjuka, ca 30-40 minuter. Låt svalna, skala och mosa dem och lägg i en skål.

Botten

Blanda mjöl, socker, salt, ingefära, kanel och kryddnejlika i en skål. Lägg i smöret och blanda till det är smuligt. Tillsätt mjölken, en matsked åt gången. Degen ska inte vara klibbig. Låt stå i kylan i minst 15-20 minuter.

Fyllning

Sätt ugnen på 175°C. Blanda sötpotatisen med resten av ingredienserna i en matberedare.

Topping

Blanda havregryn, pecannötter, socker och kanel i en skål. Tillsätt smör och blanda. Kavla ut degen och lägg i en form. Häll sedan fyllningen i formen. Grädda i ugnen i 20-25 minuter. Ta ut pajen och strösla över toppningen. Grädda ytterligare 30-35 minuter. Servera med grädde.