

Lila sötpotatispaj

12 bitar

Ingredienser:

Botten

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

Fyllning

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

Topping

4 msk havregryn
4 msk pecannötter
2 msk farinsocker
0,5 tsk kanel
2 msk 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 klabbig. 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 strösslå över toppningen. Grädda ytterligare 30-35 minuter. Servera med grädde.



Lila sötpotatispaj

12 bitar

Ingredienser:

Botten

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

Fyllning

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

Topping

4 msk havregryn
4 msk pecannötter
2 msk farinsocker
0,5 tsk kanel
2 msk 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 klabbig. 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 strösslå över toppningen. Grädda ytterligare 30-35 minuter. Servera med grädde.



Lila sötpotatispaj

12 bitar

Ingredienser:

Botten

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

Fyllning

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

Topping

4 msk havregryn
4 msk pecannötter
2 msk farinsocker
0,5 tsk kanel
2 msk 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 klabbig. 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 strösslå över toppningen. Grädda ytterligare 30-35 minuter. Servera med grädde.



12 bitar

Ingredienser:

Botten

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

Fyllning

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

Topping

4 msk havregryn
4 msk pecannötter
2 msk farinsocker
0,5 tsk kanel
2 msk 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 klabbig. 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 strösslå över toppningen. Grädda ytterligare 30-35 minuter. Servera med grädde.

