



# Pecanpaj med kanel och vispad grädde

Kock: **Jennifer Berg** Tid: **60 min** Portioner: **8**



Denna paj är perfekt att förbereda någon eller några dagar innan, går även bra att frysa in. Förvara den i kylan men låt den stå i rumstemperatur innan servering.



## INGREDIENSER

### Pajskal

3 deciliter mjöl  
150 gram smör  
0.5 tesked salt  
0.5 deciliter socker  
2 matskedar vatten

### Fyllning

125 gram smör  
2 matskedar vetemjöl

3 deciliter ljus sirap  
1.5 deciliter socker  
0.5 tesked salt  
0.5 tesked kanel  
2 stycken ägg  
1 tesked vaniljextrakt eller vaniljpulver  
150 gram pekannötter, grovt hackade

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Värm ugnen till 200 grader
- 2** Koka smör, sirap, socker, mjöl, salt och kanel i en kastrull. Låt det sjuda i några minuter under omrörning. Ta bort kastrullen från värmen och låt svalna.
- 3** Blanda samman alla ingredienser för pajskalet och tryck ut i en pajform jämt, jag använde mig av en form som är 26 cm i diameter. Nagga med en gaffel så det blir några små hål i pajskalet. Grädda i ca 5-10 minuter!
- 4** Tillsätt de hackade pecannötterna, vaniljen och lätt vispade ägg i karamellblandningen.
- 5** Häll fyllningen i pajskalet och grädda i ca 30-40 minuter i 175 grader. Om du märker att kanten börjar bli brun snabbt, använd dig av aluminiumfolie och bara lägga över kakan så det inte blir bränt.
- 6** Låt pajen svalna innan du skär den. Fyllningen kommer sätta sig när den kallnar lite. Servera med vispad grädde och pudra över lite kanel.