

קינוח פטל קפוא ופירורי פקאן



רכיבים

- כוס קמח לבן
- 1/4 4/1 כוס סוכר חום בהיר
- גרם חמאה קרה חתוכה
- 1/2 2/1 כוס אגוז פקאן קצוצים
- כוסות פטל טריים, או קפואים מופשרים
- כפית מיץ
- 3/4 4/3 כוס סוכר לבן
- מיליליטר שמנת מתוקה

הכנה

1. מחממים תנור ל-180 מעלות.
2. שמים את חומרי הפירורים במעבד מזון ומפעילים בפולסים עד שהפירורים מתאחדים מעט.
3. מעבירים לתבנית בלתי משומנת ואופים 20 דקות.
4. מוציאים, מצננים על רשת צינון ומפוררים לפירורים.
5. מערבבים בקערה את הפטל, הסוכר, הלימון, מקציפים את השמנת המתוקה לקצף יציב ומוסיפים את הקצפת בקיפול.
6. מסדרים בתחתית התבנית שלושת רבעי מכמות הפירורים. ממלאים בתערובת המילוי ומפזרים מעל את יתרת הפירורים.
7. מעבירים למקפיא למספר שעות להתמצקות.

45 דקות

8 servings 8