

בצק לתחתיות פאי כשרות לפסח



רכיבים

- כוס קמח מצה
- כף קמח תפוחי אדמה
- כפות סוכר לבן
- 1/4 4/1 כפית קינמון טחון
- גרם חמאה או מרגרינה מומסת
- 1/2 2/1 כוסות אגוזים קלויים קצוצים דק
- כפות סוכר לבן
- גרם חמאה או מרגרינה רכה
- 1/2 2/1 כוסות אגוזי פקאן מסוכרים טחונים
- 1/3 3/1 כוס סוכר לבן
- 1/4 4/1 כפית קינמון טחון
- גרם חמאה או מרגרינה מומסת

הכנה

1. שלבי ההכנה של בצק קמח מצה + בצק פקאן דומים, כמו גם האפייה. הנה הוראות ההכנה לשני סוגים של בצקים לתחתית: מערבבים את כל החומרים בקערה, מניחים למנוחה של חמש דקות.
2. משטחים בידיים בתבנית פאי בגודל 24 ס"מ.
3. מכניסים למקרר ל-45 דקות.
4. אופים (אפיה מוקדמת) בתנור שחומן ל-190 מעלות כ-15 דקות, עד להזהבה. מוציאים ומצננים.
5. שלבי ההכנה של בצק אגוזים: מערבבים את כל החומרים עד לקבלת תערובת פירורית אחידה.
6. מעבירים לתבנית פאי בגודל 24 ס"מ, לוחצים בעזרת האצבעות על התחתית ו-3 ס"מ של הדפנות.
7. מכניסים למקרר להתקשות.
8. אופים ב-200° במשך כ-8 דקות.

60 דקות

10 servings 10