

## פאי פקאן ודבש



### רכיבים

- גרם חמאה
- 1/2 2/1 כוס סוכר לבן (100 גרם)
- ביצה
- כוסות קמח לבן (300 גרם)
- כוס סוכר לבן (200 גרם)
- כפות דבש
- גרם שקדים קלופים וטחונים (פקאן טבעי, מלך, לוז או כל סוג אחר שאוהבים)
- מיכל שמנת מתוקה
- כפיות תמצית וניל
- גרם חמאה
- כפות קמח לבן

### הכנה

1. מחממים תנור לחום של 180 מעלות.
2. להכנת הקלתית - בקערת מיקסר עם וו גיטרה, שמים את החמאה, סוכר (חצי כוס) וביצה. מעבדים עד שלא יהיו גושים של חמאה, ומוסיפים את הקמח, ומעבדים רק עד שהכול מתאחד לגוש בצק.
3. מרדדים את הבצק על משטח מקומח לגודל של תבנית האפיייה (תבנית פאי עגולה בקוטר 26 ס"מ), ומרפדים גם את השוליים.
4. שמים על הפאי נייר כסף, ושופכים קטניות עד לגובה התבנית (חומוס, שעועית) על מנת שהבצק לא יתפח באפיייה.
5. אופים בתנור כ-20 דקות.
6. להכנת המלית - מחממים מחבת גדולה על הגז, ושמים בתוכה את הסוכר (1 כוס) והדבש, ומערבבים עד שנוצר קרמל בצבע ענבר (עד שאין גושים של סוכר).
7. שופכים השמנת המתוקה לתוך הקרמל בזרזיף דק מאוד, ובצורה מאוד איטית ומתונה – חשוב מאוד על מנת שלא ייווצרו גושים. להיזהר מאוד! הקרמל רותח לא לגעת, ולטפל בו בזהירות רבה.
8. לאחר שהשמנת כולה נכנסה לקרמל, מוסיפים את הווניל והחמאה, ומערבבים עד שהחמאה נמסה.
9. מוסיפים את האגוזים, ומערבבים היטב עד שהאגוזים יצופו ברוטב הקרמל.
10. שופכים את המילוי בעודו חם לתוך הקלתית, ואופים את הפאי בתנור חם על 180 מעלות, כ-20 דקות. בתיאבון!

60 דקות

12 servings 12