

פאי פקאנים

**בצק פריך:**

120 גר' חמאה

100 גר' אבקת סוכר

1 ביצה

30 גר' אבקת שקדים

230 גר' קמח

30 גר' קקאו

1. לעבד את כל החומרים לבצק ע"י מעבד מזון או בידיים
2. לעטוף את הבצק בניילון נצמד ומניחים לשעה במקרר
3. אח"כ מרדדים לעובי של חצי ס"מ ומשטחים לרינג

 לאפות כ10 דקות על 160 מעלות

**מלית פקאן**

3 ביצים

100 גר' סוכר חום

120 גר' סירופ מייפל

90 גר' שמנת מתוקה

30 גר' חמאה מומסת

220 גר' פקאנים פרוסים

1. לערבב את הביצים עם סוכר חום, שמנת מתוקה וסירופ מייפל
2. אחרי שמעורבב, להוסיף חמאה נמסה ופקאנים
3. לשפוך את המלית על הקלתית ולסדר פקאנים מעל המילוי
4. להחזיר לאפייה על 160 מעלות כ35 דק'