



פאי חלווה עשיר עם נייפלא ופיצוחים

כמות: 12 אצות

זמן הכנה: 15 דקות

זמן אפייה: 35 דקות



אופן ההכנה

יש אפשרות לקצר את העבודה על ידי שימוש בבצק פריך מתוק מוכן או פאי מוכן ואז עוקפים על שלב הכנת בסיס הפאי

הכנת בסיס הפאי

או עם 11 לישא או ביד עד 4 מערבבים את כל רכיבי הבצק במקסר עם אבזור ערבוב בצורת לקבלת בצר פירורי וקצת דביקי
אם עצרתם כשהוא פירורי ממשכים את הלישה ביד עוד קצת עד שהוא מתגבש לבצק אחיד משמנים תבנית פאי עגולה קוטר 26 ס"מ
משטחים את הבצק על תבנית הפאי עם ידיים מעט רטובות במים כך שיגיע לכל מקום בתבנית בצורה אחידה כולל דפנות התבנית
מחוררים את הבצק עם מזלג ומעבירים את התבנית למקפיא לחצי שעה אם ממהרים אפשר לוותר על ההקפאה
לאחר ההקפאה לוקחים נייר אפיה פורשים על הפאי ומעליו מניחים חומוס לא מבושל כך שיכסה את כל פנים הפאי - החומוס נועד לתת משקולת על הבצק כדי שלא יתפח, לאחר האפייה תוכלו לשמור את גרגירי החומוס לשימוש חוזר כמשקולת על בצק
אופים את הפאי כך במשך 25 דקות
לאחר 25 דקות מוצאים את התבנית מהתנור את גרגירי החומוס ואת הנייר אפייה וממשיכים לשלב הבא

הכנת המלית

מפזרים את החלווה המגורדת על הפאי בצורה אחידה
מעל מפזרים את האגוזים החתוכים גם כן בצורה אחידה
מעל מפזרים את מקלות השקדים
מעל מסדרים בצורה יפה את הפקאנים אפשר בצורת עיגולים כמו בתמונה
ואז מחממים את המיפל 20 שניות במיקרוגל כך שיהיה קל לזלף
מזלפים את המיפל על הפאי באלכסונים כך שיחסה את רוב המלית ואז עושים סיבוב גם בקצוות מכניסים לתנור לעוד 10 דקות
מוצאים מהתנור וכשה חם מזלפים שוב מהמיפל אלכסונים מלמעלה פחות מהפעם הראשונה רק כדי שיקבל ברק
מצננים וחותרים רק אחרי שהוא מתקרר

בתאבון !!

חומרים

בצק פריך - בסיס הפאי

2 כוסות קמח - 280 גרם

200 גרם מחמאה

2 ביצים (בינוניות)

1 אבקת אפייה

2 סוכר וניל

גרגירי חומוס לא מבושל - עבור

משקולת על הפאי

למילוי הפאי

300 גרם חלווה מגורדת

200 גרם אגוזי מלך חתוכים גס

200 גרם מקלות שקדים

100 גרם פקאן

300 מ"ל סירופ מיפל (בערך חצי

בקבוק)

הירשאו לנו על הצ'אט ותמונו את התכונים במייל