

Amerikansk pumpapaj

10 portioner 1,5 timmar

Ingredienser

Pajdeg

3dl mjöl
1 msk strösocker
125g smör
1 äggula

Fyllning

250g butternutpumpa
2 ägg
2dl strösocker
2msk vetemjöl
1tsk kanel
1/2 tsk malen ingefära
En nypa salt
2dl vispgrädde

Gör så här

Sätt ugnen på 200 grader.

Rör ihop samtliga ingredienser till pajskalet. Spara en liten del av degen att stansa ut dekorativa mönster av. Tryck ut resten av degen i en pajform. Nagga och låt vila i kylskåp medan du gör fyllningen.

Skala och dela pumpan. Koka den i cirka 8 minuter. Häll av allt vatten och mosa till puré. Låt svalna och ha sedan i äggen. Rör ihop och tillsätt resterande ingredienser.

Häll fyllningen i pajformen och lägg på eventuella dekorationer grädda i nedre delen av ugnen i cirka 45 minuter.

Servera med vispad grädde smaksatt med lingon.

