
Pumpkin Pie

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3588 razy.

placek z dyni, jest przyrządzany w dość płaskim, okrągłym naczyniu ze skosnymi brzegami, ok 25 cm średnicy, 6 cm głębokie.

Każdy pie składa się z ciasta i nadzienia. Niektóre paje mają ciasto na spodzie i na wierzchu, inne mają tylko na spodzie. Ten pumpkin pie ma tylko na spodzie.

Ciasto na pie używa się takie samo do wszystkich rodzajów, tylko nadzienia się zmieniają. Cukru do ciasta się nie dodaje, ewentualnie można posypać na wierzchu przed wstawieniem do pieca.

Ciasto na pie (tylko na spód)

1 szklanka maki

10 dkg masła

3-4 łyżki zimnej wody

Makę i masło posiekać nożem, aż bardzo drobne. Dodać 3-4 łyżki wody i widelcem mieszać ciasto, aż się zlepi, ale ma zostać bardzo nierówne i kluskowate. Schłodzić 20 minut, rozwałkować pomiędzy dwoma kawałkami pergaminu albo na umoczonym stole. Im mniej maki, tym lepiej. Ciasto rozwałkować na krążek większy niż naczynie, umieścić ciasto w naczyniu, naciągając do formy. Wystające brzegi ciasta zrolować do brzegu naczynia, i szczyptać kciukiem i palcem wskazującym uformować dekoracyjny brzeg. Chodzi o to, aby ciasto na brzegu było przynajmniej 2 razy zawinięte, przez to grubsze i się nie spali jak środek jest jeszcze surowy.

Nadzienie

2 szklanki zmiksowanej dyni (albo przez maszynkę, albo w blenderze, albo w robocie kuchennym)

3 jajka

1-1/4 łyżeczki cynamonu

1/2 łyżeczki galki muszkatołowej

1/2 łyżeczki sproszkowanego imbiru

1/4 łyżeczki sproszkowanych goździków

1/2 szklanki brązowego cukru (Jeżeli nie ma brązowego cukru, a jest melasa, to można zastąpić białym cukrem plus łyżka melasy. Pewnie sam biały cukier też może być, ale smak inny.)

1/2 szklanki białego cukru

1/2 szklanki mleka

Wszystkie składniki wymieszać, wylać na surowe ciasto, wstawić do bardzo gorącego pieca i piec ok godziny. Gdy upieczone, noż wsadzony w środek wyjdzie czysty.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)

