



פאי פקאן וחלווה:

זהו מתכון מצוין שמתאים לכל שמחה ואירוע:



החומרים:

לבצק:

כוס וחצי קמח

½ א. אפיה

1 סוכר וניל

1 ביצה

½ חב' מרגרינה (אפשר להמיר ב¼ כוס שמן ו25 גר' מרגרינה)

לציפוי:

150 גר' פירורי חלווה

100 גר' פקאן / שקדים מולבנים

½ כוס סירופ מייפל

¼ כוס מים רותחים

אופן ההכנה:

לבצק: ערבבי את כל מרכיבי הבצק ושטחי בתבנית עגולה גדולה / 2 תבניות עגולות קטנות.

לציפוי: פזרי את החלווה והפקאן מעל הבצק.

כסי בנייר כסף ואפי ב180 מעלות כחצי שעה,

לאחר מכן הסירי את הנייר כסף ואפי עוד מס' דקות עד להשחמה.

הוציאי מהתנור, ערבבי את המייפל עם המים רותחים ושפכי מעל הפאי.

בתאבון!!

לאירועים מוסדות ופרטיים

054-8493522

Maple0548493522@gmail.com



עוגות | עוגות ויטרינה
נשיקות | קינוחים | פלטת פירות
סדנאות | עיצוב בארים | ללא סוכר

חדש! סדנאות פטיפורים,

עוגות ויטרינה, קינוחים מעוצבים, פלטות פירות ועוד

הזדרזי להירשם נותרו רק 2 מקומות אחרונים!!!