Smuldrepai med plommer og pekannøtter



Ingredienser

♥ 1 kg plommer
♥ 1 ts kanel
♥ 1 vaniljestang
♥ 40 g sukker

Smuldredeig:
♥ 75 g mel
♥ 75 g malte mandler
♥ 50 g havregryn
♥ 80 g brunt sukker
♥ 100 g smør
♥ 30 g hakkede pekannøtter

Pynt:
♥ 30 g hele pekannøtter

Fremgangsmåte

Del plommene og fjern stenene. Bland med kanel, frø fra vaniljestang og sukker.

Ha plommene i en ildfast form som rommer 1 liter (eller bruk paiform).

Bland mel, malte mandler, havregryn og brunt sukker. Smuldre i smør (gjøres raskt i food processor eller med fingrene). Bland inn hakkede pekannøtter.

Smuldre deigen over plommene. Pynt med noen hele pekannøtter.

Stekes midt i ovnen ved 180°C i 30–40 minutter.

Tips

♥ Serveres varm med vaniljesaus og/eller vaniljeis.

♥ Se også oppskrift på **Smuldrepai med plommer og lønnesirup**.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/smuldrepai-med-plommer-og-pekannotter