



Продукти за тестото:

210 гр брашно
щипка сол
120 гр масло, нарязано на кубчета и охладено
3-5 с.л.вода

Плънка:

2 яйца
130 гр кафява захар
1 ч.л.ванилов екстракт
щипка сол
50 гр разтопено масло
130 гр счукани пекан орехови ядки
70 гр цели половинки пекан орехови ядки за украса

Начин на приготвяне:

Смесете брашното и солта.

С помощта на два ножа смесете маслото и брашното до образуване на трохи.

Постепенно прибавете водата, лъжица по лъжица до тогава, докато тестото не започне да държи форма.

Оформете го на топка, завийте го е прозрачно фолио и охладете минимум за час.

Охладеното тесто разточете на кора върху набрашнена повърхност и го поставете във форма за печене с диаметър 20 см.

Поставете го в хладилника за 20 минути.

Разбийте с вилица яйцата, добавете захарта и солта.

Прибавете разтопеното масло и ванилията, разбъркайте и добавете счуканите орехови ядки.

Загрейте фурната до 180 градуса.

Изсипете плънката върху тестото, украсете с целите орехови ядки и печете 15 минути, след което намалете температурата до 170 градуса и печете още 10-15 минути, до порозовяване на тестото.

Охладете и поднесете.