

Citronpaj a´la Nillas Kitchen (www.nillaskitchen.com)

Pajskal:

- 120 g mandelmjöl
- 50 g kokosflingor
- 40 g kokosnötsmjöl
- 1 ägg
- 3 msk kokosolja eller rapsolja
- 2 msk honung eller agave
- 2-3 msk vatten



1. Börja med att köra kokosflingorna i matberedare en liten stund så att de finfördelas lite extra (inte helt nödvändigt men det gör att degen blir ännu lite stabilare).
2. Blanda i ägg, vatten, olja och honung eller agave.
3. Tillsätt äggblandningen till de torra ingredienserna och rör hastigt ihop till en något klibbig deg.
4. Tryck ut i en pajform och förgrädda i 160 grader i ca 12 min.
5. Gör under tiden fyllningen.

Fyllning

(Om du vill göra citronpajen LCHF så kan du utesluta agavesirapen och ersätta med ca 1 dl stevia strö eller sukrin +50 ml kokosgrädde extra utöver det som står i receptet).

- 5 ägg
- 175 ml agavesirap el flytande honung
- zest från 4 citroner
- 150 ml citronjuice
- 125 ml kokosgrädde (extra creamy kokosmjölk går bra)

1. Vispa försiktigt samman alla ingredienser och se till att kokosgrädden är helt utblandad utan klumpar men försök samtidigt att inte vispa in för mycket luft i smeten. Om det bildas skum på ytan kan det vara bra att skumma av det innan du häller i det i pajskalet så att ytan på pajen inte blir bubblig när den gräddas.
2. *Ett bra tips så att fyllningen inte skvimpar över kanten när den hälls i och lyfts in i ugnen, är att hälla över fyllningen från bunken i en kanna, låta pajformen med det förgräddade pajskalet stå kvar i ugnen (långt ned i ugnen) och hälla fyllningen från kannan direkt ner i pajskalet.*
3. Grädda pajen i 160 grader i ca 30 min. Fyllningen ska "stanna" men inte få färg.
4. Låt svalna helt och servera den kall. En bra paj att förbereda i förväg och förvara i kylan.