



Pekaanikook

Pekaanikook on lihtne ja maitsev küpsetis.



+ 60 MIN

1 pakk valmis muretaigent
100 g võid
150 g pruuni suhkrut
1 apelsin
1/2 tl soola
3 L suuruses muna
260 g pekaanipähkleid

1. Riivi apelsinikoor ja aseta kõrvale.
2. Sulata või ja pruun suhkur, lisa poole apelsini mahl.
3. Aseta sulatatud või ja suhkrut segu jahtuma.
4. Klopi kausis munad, sool ja apelsinikoor.
5. Sega jahtunud või ja suhkrut segu munaseguga.
6. Laota pekaanipähklid vormi tainale ja vala seguga üle.
7. Tõsta kook ahju ja küpseta 170-kraadiga 50–60 minutit.

Retsept: [Retseptisahtel](#).