

Aunt Doll's Buttermilk Pie

Makes 2 pies

Buttermilk pie is a staple dessert at family dinners, and in my family, we make two pies minimum! It's a southern classic made from buttermilk, which the older generations, who grew up on buttermilk and leftover cornbread, love. Although the younger generation isn't as fond of buttermilk, this dessert is a bridge between all age groups. Its smooth texture yet sweet acidic taste can't be forgotten. – *Chef r Ree*

Ingredients

1 cup flour, sifted
½ stick butter, unsalted, room temperature
2 eggs
2 cups buttermilk
1 teaspoon vanilla extract
1 teaspoon lemon extract
2 cups sugar
1 lemon, juiced
2 8-inch pie crusts
Optional: nutmeg



Instructions:

1. Preheat the oven to 350° degrees Fahrenheit.
2. In a large mixing bowl, combine butter and flour and combine until cornmeal consistency.
3. Mix eggs, lemon and vanilla extract, lemon juice, and sugar in a separate bowl.
4. Interchangeably mix dry ingredients and buttermilk into wet ingredients.
5. Cover edges of pie crusts with foil. Using a fork, poke holes into the bottom of pie crusts.
6. Place prepped pie shell in the oven and bake for 5-7 minutes.
7. Divide filling amongst two pie shells and lightly sprinkle with nutmeg if desired.
8. Bake 40-45 minutes or until completely set.

Pay de Suero de Mantequilla “Buttermilk” de Aunt Doll

Cantidad: 2 pays

Pay de suero de mantequilla es un postre importante en las cenas familiares, y en mi familia, dos pays son el mínimo. Es un clásico del sur de los EE. UU., ya que las generaciones anteriores crecieron con el suero de mantequilla y el pan de maíz para el desayuno. Aunque la generación más joven no le gusta tanto el suero de mantequilla, este postre une a los de cualquier edad. Su textura suave y su combinación entre dulce y ácida son inolvidables. – *Chef r Ree*

Ingredientes

- 1 taza de harina, tamizada
- ½ barra de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- 2 huevos
- 2 tazas de suero de mantequilla
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1 cucharadita de extracto de limón
- 2 tazas de azúcar
- 1 limón, exprimido
- 2 costras para pay (8”)



Opcional: nuez moscada

Preparación

1. Precalentar el horno a 350° F.
2. En un bol grande combinar la mantequilla y la harina a la consistencia de harina de maíz.
3. En un bol separado, mezclar los huevos, el extracto de vainilla y limón, el jugo de limón, y el azúcar.
4. De manera intercambiable mezclar los ingredientes secos y el suero de mantequilla con los ingredientes húmedos.
5. Cubrir los bordes de las costras con papel aluminio. Con un tenedor, hacer pequeños huecos en la base de las costras antes de llenarlas.
6. Colocar las costras preparadas en el horno y hornear durante 5-7 minutos.
7. Dividir el relleno entre las dos costras y espolvorear ligeramente con nuez moscada si lo desea.
8. Hornear de 40 a 45 minutos o hasta que esté completamente cocido.