

Tarta de pacanas

Ingrédients

- 70g de mantequilla
- 200g de harina
- 10g de azúcar
- 1 pizca de sal
- 50g de aceite de coco desodorizado
- 45g de agua fría
- 1 huevo
- 1 cucharadita de leche o de nata
- 2 huevos
- 135g de jarabe de arce o jarabe de maíz
- 45g de azúcar
- 25g de azúcar negro
- 45g de mantequilla derretida
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de nuez moscada
- 1 pizca de clavo de olor molido
- 240g de nueces de pecán

Préparation

1. Continúo en la serie de recetas de inspiración estadounidense, con la famosa Pecan pie, o tarta de nueces de pecán.
2. Es una receta muy sencilla, bastante rápida de realizar, y que puedes adaptar a tus gustos: no dudes en disminuir/aumentar/eliminar algunas especias, y para aquellos a quienes no les guste el jarabe de arce, puedes reemplazarlo por jarabe de maíz, tendrás la misma textura pero con un sabor neutro. Material: Batidor Rodillo de pastelería Placa perforada Círculo estriado De Buyer Ingredientes : Utilicé el jarabe de arce y las nueces de pecán Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
3. Tiempo de preparación: 40 minutos + aproximadamente 1 hora de cocción Para una tarta de 20cm de diámetro: La masa quebrada: de mantequilla de harina de azúcar 1 pizca de sal de aceite de coco desodorizado de agua fría Para el brillo: 1 huevo 1 cucharadita de leche o de nata Mezcla la harina, el azúcar y la sal.
4. Añade la mantequilla fría cortada en cubos, y el aceite de coco.
5. Añade después el agua fría poco a poco, luego forma una bola y colócala un mínimo de 2 a 3 horas en el frigorífico (mejor una noche).
6. Después, extiende la masa y forra tu círculo.
7. Coloca la masa un mínimo de 45 minutos en el frigorífico o en el congelador.
8. Justo antes del montaje y la cocción, untar con el pincel la mezcla de huevo batido/nata sobre todo el fondo de la tarta.
9. El relleno: 2 huevos de jarabe de arce o jarabe de maíz de azúcar de azúcar negro de mantequilla derretida 2 cucharaditas de extracto de vainilla 1 pizca de sal 1/2 cucharadita de canela 1 pizca de nuez moscada 1 pizca de clavo de olor molido de nueces de pecán Mezcla todos los ingredientes excepto las nueces de pecán.
10. Pica groseramente las nueces de pecán, reservando algunas enteras para el acabado (o no, también puedes picar todas, tu tarta tendrá un aspecto más rústico).
11. Vierte las nueces de pecán picadas en el fondo de la tarta, cubre con las nueces de pecán enteras y luego

vierte el relleno por encima.

12. Hornea en el horno precalentado a 175°C durante 50 a 60 minutos (si el relleno aún no está cocido y las nueces de pecán ya están bien doradas, puedes cubrir la tarta con una hoja de aluminio mientras termina de cocinarse).

13. Deja enfriar completamente, ¡y disfruta!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com