

Pekaanipähkinäpiirakka

Ingrédients

- 20 cm halkaisijaltaan olevaan piirakkaan:
- 70g voita
- 200g jauhoja
- 10g sokeria
- 1 ripaus suolaa
- 50g hajustamatonta kookosöljyä
- 45g kylmää vettä
- 1 muna
- 1 teelusikallinen maitoa tai kermaa
- 2 munaa
- 135g vaahterasirappia tai maissisirappia
- 45g sokeria
- 25g muscovadosokeria
- 45g sulatettua voita
- 2 teelusikallista vaniljaekstraktia
- 1 ripaus suolaa
- 1 ripaus muskottipähkinää
- 1 ripaus jauhettua neilikkaa
- 240g pekaanipähkinöitä

Préparation

1. Jatkan amerikkalaistyyllisiä reseptejä, ja esittelen kuuluisan Pecan-piirakan, eli pekaanipähkinäpiirakan.
2. Tämä on erittäin yksinkertainen resepti, joka on melko nopea valmistaa, ja voit muokata sitä makusi mukaan: älä epäröi vähentää/nostaa/poistaa joitakin mausteita, ja jos et pidä vaahterasirapista, voit korvata sen maissisirapilla, saat saman koostumuksen, mutta neutraalilla maulla Tarvikkeet: Viskeri Kaulin Reikälevy De Buyer - uurrettu rengas Ainekset: Käytin vaahterasirappia ja pekaanipähkinöitä Koro: koodi ILETAITUNGATEAU antaa 5% alennuksen koko sivustolta (ei affiliate).
3. Valmistusaika: 40 minuuttia + noin 1 tunti paistoaikaa 20 cm halkaisijaltaan olevaan piirakkaan:
Murutaikina: voita jauhoja sokeria 1 ripaus suolaa hajustamatonta kookosöljyä kylmää vettä Voiteluun: 1 muna 1 teelusikallinen maitoa tai kermaa Sekoita jauhot, sokeri ja suola.
4. Lisää kylmä voi kuutioina ja kookosöljy.
5. Lisää sitten kylmä vesi vähitellen, muotoile pallo ja laita se jääkaappiin vähintään 2-3 tuntia (mieluiten yön yli).
6. Tämän jälkeen kauli taikina ja vuoraa rengas.
7. Laita taikina jääkaappiin tai pakastimeen vähintään 45 minuutiksi.
8. Just ennen kokoamista ja paistamista, voitele koko piirakkapohja vatkatulla munalla/kerma-seoksella.
9. Täyte: 2 munaa vaahterasirappia tai maissisirappia sokeria muscovadosokeria sulatettua voita 2 teelusikallista vaniljaekstraktia 1 ripaus suolaa 1 teelusikallista kanelia 1 ripaus muskottipähkinää 1 ripaus jauhettua neilikkaa pekaanipähkinöitä Sekoita kaikki ainekset, lukuun ottamatta pekaanipähkinöitä.
10. Hakkaa pekaanipähkinät karkeasti, jättäen muutamia kokonaisina viimeistelyä varten (tai ei, voit myös hakata kaikki, piirakastasi tulee rustiikkisempi).
11. Kaada hakatut pekaanipähkinät piirakkapohjaan, peitä kokonaisilla pekaanipähkinöillä ja kaada täyte päälle.
12. Paista esilämmitetyssä uunissa 175°C:ssa 50-60 minuuttia (jos täyte ei ole vielä kypsä ja

pekaanipähkinät ovat jo hyvin kullanuskeita, voit peittää piirakan foliolla paiston loppua varten).

13. Anna jäähtyä kokonaan, ja nauti!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com