

Pekándiós pite

Ingrédients

- 20 cm átmérőjű pitéhez:
- 70g vaj
- 200g liszt
- 10g cukor
- 1 csipet só
- 50g szagtalan kókuszolaj
- 45g hideg víz
- 1 tojás
- 1 teáskanál tej vagy tejszín
- 2 tojás
- 135g juharszirup vagy kukoricaszirup
- 45g cukor
- 25g barna cukor
- 45g olvasztott vaj
- 2 teáskanál vanília kivonat
- 1 csipet só
- 1 csipet szerecsendió
- 1 csipet rólt szegfűszeg
- 240g pekándió

Préparation

1. Folytatom az amerikai ihletésű receptek sorozatát a híres pekándiós pitével.
2. Ez egy nagyon egyszerű recept, viszonylag gyorsan elkészíthető, és az ízlésedhez igazíthatod: ne habozz csökkenteni/növelni/eltávolítani bizonyos fűszereket, és azok számára, akik nem szeretik a juharszirupot, helyettesítheted kukoricasziruppal, ugyanazt a textúrát kapod, de semleges ízzel. Eszközök: Habverő, Nyújtófa, Lyukacsos teps, Cannelés forma. De Buyer Hozzávalók: Juharszirupot és pekándiót használtam. Kód: ILETAITUNGATEAU kód a weboldalon 5% kedvezményért (nem affiliate).
3. Elkészítési idő: 40 perc + körülbelül 1 óra sütés 20 cm átmérőjű pitéhez: A tésztához: vaj, liszt, cukor, 1 csipet só, szagtalan kókuszolaj, hideg víz. A kenéshez: 1 tojás, 1 teáskanál tej vagy tejszín. Keverd össze a lisztet, a cukrot és a sót.
4. Add hozzá a kockákra vágott hideg vaját és a kókuszolaját.
5. Ezután fokozatosan add hozzá a hideg vizet, formáld be a golyót, és tedd minimum 2-3 órára a hűtőbe (a legjobb egy éjszakára).
6. Ezután nyújtsd ki a tésztát, és béleld ki a formát.
7. Helyezd a tésztát minimum 45 percre a hűtőbe vagy a fagyasztóba.
8. Közvetlenül a rétegezés és a sütés előtt kend meg a pite alját a felvert tojás/tejszín keverékével.
9. A töltelék: 2 tojás, juharszirup vagy kukoricaszirup, cukor, barna cukor, olvasztott vaj, 2 teáskanál vanília kivonat, 1 csipet só, 1 teáskanál fahéj, 1 csipet szerecsendió, 1 csipet rólt szegfűszeg, pekándió. Keverd össze az összes hozzávalót, kivéve a pekándiót.
10. Durván vágd fel a pekándiót, néhányat hagyj egészben a díszítéshez (vagy nem, mindet felapríthatod, a pitéd rusztikusabb kinézetű lesz).
11. Öntsd a felaprított pekándiót a pite aljára, majd fedd le a egész pekándiókkal, végül öntsd rá a tölteléket.
12. Süsd el melegített 175°C-os sütőben 50-60 percig (ha a töltelék még nem sült meg, és a pekándiók már szépen megpirultak, letakarhatod a pité egy alufóliával a sütés befejezéséig).

13. Hagyd teljesen kih lni, majd élvezd!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com