

Pai pecan

Ingrédients

- 70g mentega
- 200g tepung
- 10g gula
- 1 sejumput garam
- 50g minyak kelapa tanpa aroma
- 45g air dingin
- 1 telur
- 1 sendok teh susu atau krim
- 2 telur
- 135g sirup maple atau sirup jagung
- 45g gula
- 25g gula hitam
- 45g mentega cair
- 2 sendok teh ekstrak vanila
- 1 sejumput garam
- 1 sejumput pala
- 1 sejumput cengkeh bubuk
- 240g kacang pecan

Préparation

1. Saya melanjutkan seri resep dengan inspirasi Amerika, yaitu Pecan pie yang terkenal, atau pie kacang pecan.
2. Ini adalah resep yang sangat sederhana, cukup cepat dibuat, dan Anda dapat menyesuaikannya dengan selera Anda: jangan ragu untuk mengurangi/menambah/menghilangkan beberapa rempah, dan bagi mereka yang tidak suka sirup maple, Anda dapat menggantinya dengan sirup jagung, Anda akan mendapatkan tekstur yang sama tetapi dengan rasa yang netral. Peralatan: Pengocok Penggulung adonan Nampan berlubang Lingkaran berlekuk De Buyer Bahan: Saya menggunakan sirup maple dan kacang pecan Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (tidak terafiliasi).
3. Waktu persiapan: 40 menit + sekitar 1 jam memasak Untuk kue dengan diameter 20cm: Adonan brisée: mentega tepung gula 1 sejumput garam minyak kelapa tanpa aroma air dingin Untuk mengoles: 1 telur 1 sendok teh susu atau krim Campurkan tepung, gula, dan garam.
4. Tambahkan mentega dingin yang dipotong dadu, dan minyak kelapa.
5. Kemudian tambahkan air dingin secara perlahan, lalu bentuk bola dan letakkan di lemari es minimal 2 hingga 3 jam (lebih baik semalaman).
6. Kemudian, gulung adonan dan letakkan di dalam lingkaran Anda.
7. Letakkan adonan minimal 45 menit di lemari es atau freezer.
8. Tepat sebelum perakitan dan memasak, oleskan campuran telur kocok/krim dengan kuas di seluruh bagian bawah pai.
9. Isi: 2 telur sirup maple atau sirup jagung gula gula hitam mentega cair 2 sendok teh ekstrak vanila 1 sejumput garam ~~1/2~~ sendok teh kayu manis 1 sejumput pala 1 sejumput cengkeh bubuk kacang pecan Campurkan semua bahan kecuali kacang pecan.
10. Cincang kasar kacang pecan, menyisakan beberapa utuh untuk hiasan (atau tidak, Anda juga bisa mencincang semuanya, pie Anda akan terlihat lebih rustic).
11. Tuangkan kacang pecan cincang di dasar pie, tutup dengan kacang pecan utuh lalu tuangkan isian di atasnya.

12. Panggang dalam oven yang sudah dipanaskan sebelumnya pada suhu 175°C selama 50 hingga 60 menit (jika isian belum matang dan kacang pecan sudah cukup kecokelatan, Anda bisa menutup pie dengan aluminium foil hingga selesai pemanggangan).
13. Biarkan dingin sepenuhnya, lalu nikmati!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com