

Crostata di noci pecan

Ingrédients

- 70g di burro
- 200g di farina
- 10g di zucchero
- 1 pizzico di sale
- 50g di olio di cocco deodorato
- 45g di acqua fredda
- 1 uovo
- 1 cucchiaino di latte o panna
- 2 uova
- 135g di sciroppo d'acero o sciroppo di mais
- 45g di zucchero
- 25g di zucchero scuro
- 45g di burro fuso
- 2 cucchiaini di estratto di vaniglia
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di noce moscata
- 1 pizzico di chiodo di garofano macinato
- 240g di noci pecan

Préparation

1. Continuo nella serie delle ricette d'ispirazione americana, con la famosa Pecan pie, o torta di noci pecan.
2. È una ricetta molto semplice, piuttosto veloce da realizzare, e che potete adattare ai vostri gusti: non esitate a diminuire/aumentare/eliminare alcune spezie, e per chi non amasse lo sciroppo d'acero, potete sostituirlo con sciroppo di mais, avrete la stessa consistenza ma con un gusto neutro. Materiale: Frusta Mattarello Teglia forata Cerchio scanalato De Buyer Ingredienti: Ho usato lo sciroppo d'acero e le noci pecan Koro: codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
3. Mescolate la farina, lo zucchero e il sale.
4. Aggiungete il burro freddo tagliato a dadini e l'olio di cocco.
5. Aggiungete quindi l'acqua fredda gradualmente, poi formate una palla e mettetela per almeno 2 o 3 ore in frigo (meglio una notte).
6. Quindi, stendete la pasta e foderate il vostro cerchio.
7. Mettete la pasta per almeno 45 minuti in frigorifero o in congelatore.
8. Appena prima di montare e cuocere, stendete il composto uovo sbattuto/panna su tutto il fondo della torta con un pennello.
9. Mescolate tutti gli ingredienti tranne le noci pecan.
10. Tritate grossolanamente le noci pecan, conservandone qualcuna intera per la finitura (o no, potete anche tritarle tutte, la vostra torta avrà un aspetto più rustico).
11. Versate le noci pecan tritate nel fondo della torta, coprite con le noci pecan intere quindi versate il ripieno sopra.
12. Infornate nel forno preriscaldato a 175°C per 50-60 minuti (se il ripieno non è ancora cotto e le noci pecan sono già ben dorate, potete coprire la torta con un foglio di alluminio il tempo di finire la cottura).
13. Lasciate raffreddare completamente, poi deliziatevi!