

Tarta pekanowa

Ingrédients

- 70g masła
- 200g maki
- 10g cukru
- 1 szczypta soli
- 50g odwonionego oleju kokosowego
- 45g zimnej wody
- 1 jajko
- 1 łyżeczka mleka lub śmietany
- 2 jajka
- 135g syropu klonowego lub syropu kukurydzianego
- 45g cukru
- 25g ciemnego cukru
- 45g roztopionego masła
- 2 łyżeczki ekstraktu waniliowego
- 1 szczypta soli
- 1 szczypta gałki muszkatołowej
- 1 szczypta zmielonego goździka
- 240g orzechów pekan

Préparation

1. Kontynuuj listę przepisów inspirowanych kuchni amerykańskiej, z słynnym Pecan pie, czyli tartą z orzechami pekan.
2. To bardzo prosty przepis, do szybkiego wykonania, który można dostosować do własnych upodobań: nie wahajcie się zmniejszyć / zwiększyć / usunąć niektórych przypraw, a dla osób, które nie lubią syropu klonowego, można go zastąpić syropem kukurydzianym, uzyskacie taką samą konsystencję, ale o neutralnym smaku.
Wyposażenie: Trzepaczka Wałek do ciasta Blacha perforowana Pierścień falowany De Buyer Składniki: Użyj syropu klonowego i orzechów pekan Kolor: kod ILETAITUNGATEAU na 5% rabatu na całym sklepie (nieafiliowane).
3. Wymieszaj mąkę, cukier i sól.
4. Dodaj zimne masło pokrojone w kostki i olej kokosowy.
5. Następnie dodaj stopniowo zimną wodę, uformuj kulę w ówce lodówki na minimum 2 godziny (najlepiej na całą noc).
6. Następnie rozwałkuj ciasto i wyłóż nim pierścień.
7. Umieść ciasto na minimum 45 minut w lodówce lub zamrażarce.
8. Tu przed zaoberaniem i pieczeniem posmaruj ciasto mieszanką ubitego jajka / śmietany za pomocą łyżeczki po całej powierzchni tarty.
9. Wymieszaj wszystkie składniki oprócz orzechów pekan.
10. Grubo posiekaj orzechy pekan, zostawiając kilka całych do dekoracji (albo nie, można te wszystkie posiekać, ciasto będzie miało bardziej rustykalny wygląd).
11. Wysyp posiekane orzechy pekan na spód tarty, przykryj całym orzechami pekan, a następnie polej nadzieniem.
12. Piecz w piekarniku nagrzanym do 175°C przez 50 do 60 minut (jeśli nadzienie nie jest jeszcze upieczone, a orzechy pekan już dobrze zrumienione, przykryj tartą folią aluminiową do końca pieczenia).
13. Ostudź całkowicie, a następnie delektuj się!

