

Torta de noz-pecã

Ingrédients

- 70g de manteiga
- 200g de farinha
- 10g de açúcar
- 1 pitada de sal
- 50g de óleo de coco desodorizado
- 45g de água fria
- 1 ovo
- 1 colher de chá de leite ou creme
- 2 ovos
- 135g de xarope de bordo ou xarope de milho
- 45g de açúcar
- 25g de açúcar mascavo
- 45g de manteiga derretida
- 2 colheres de chá de extrato de baunilha
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de noz-moscada
- 1 pitada de cravo-da-índia moído
- 240g de nozes pecan

Préparation

1. Eu continuo na série de receitas com inspiração americana, com a famosa Tarte de Nozes Pecan.
2. É uma receita muito simples, relativamente rápida de fazer, e que você pode adaptar ao seu gosto: sinta-se à vontade para diminuir/aumentar/remover algumas especiarias, e para aqueles que não gostam de xarope de bordo, você pode substituí-lo por xarope de milho, você terá a mesma textura, mas com um sabor neutro
Equipamento: Batedor Rolo de massa Placa perfurada Círculo canelado De Buyer Ingredientes : Usei xarope de bordo e nozes pecan Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não patrocinado).
3. Tempo de preparo: 40 minutos + cerca de 1 hora de cozimento Para uma torta de 20 cm de diâmetro: A massa quebrada: de manteiga de farinha de açúcar 1 pitada de sal de óleo de coco desodorizado de água fria Para a cobertura: 1 ovo 1 colher de chá de leite ou creme Misture a farinha, o açúcar e o sal.
4. Adicione a manteiga fria cortada em cubos e o óleo de coco.
5. Em seguida, adicione a água fria gradualmente, forme uma bola e coloque no refrigerador por no mínimo 2 a 3 horas (de preferência uma noite).
6. Em seguida, estenda a massa e forre o círculo.
7. Coloque a massa no refrigerador ou congelador por pelo menos 45 minutos.
8. Logo antes da montagem e cozimento, espalhe a mistura de ovo batido/creme com um pincel sobre todo o fundo da torta.
9. O recheio: 2 ovos de xarope de bordo ou xarope de milho de açúcar de açúcar mascavo de manteiga derretida 2 colheres de chá de extrato de baunilha 1 pitada de sal 1 colher de chá de canela 1 pitada de noz-moscada 1 pitada de cravo-da-índia moído de nozes pecan Misture todos os ingredientes, exceto as nozes pecan.
10. Pique grosseiramente as nozes pecan, reservando algumas inteiras para a finalização (ou não, você também pode picar tudo, sua torta terá um aspecto mais rústico).
11. Coloque as nozes pecan picadas na base da torta, cubra com as nozes pecan inteiras e depois despeje o recheio por cima.

12. Asse em forno pré-aquecido a 175°C por 50 a 60 minutos (se o recheio ainda não estiver cozido e as nozes pecan já estiverem bem douradas, você pode cobrir a torta com papel alumínio para terminar o cozimento).
13. Deixe esfriar completamente e depois aproveite!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com