

Tart cu nuci pecan

Ingrédients

- 70g unt
- 200g făină
- 10g zahăr
- 1 vârf de cuțit sare
- 50g ulei de cocos dezodorizat
- 45g apă rece
- 1 ou
- 1 linguri lapte sau smântână
- 2 ou
- 135g sirop de arar sau sirop de porumb
- 45g zahăr
- 25g zahăr brun
- 45g unt topit
- 2 linguri extract de vanilie
- 1 vârf de cuțit sare
- 1 vârf de cuțit nucioară
- 1 vârf de cuțit cui oaremcinate
- 240g nuci pecan

Préparation

1. Continuă seria rețetelor de inspirație americană, cu celebra Pecan pie, sau tart cu nuci pecan.
2. Este o rețetă simplă, destul de rapid de realizat, și pe care o puteți adapta după gusturile voastre: nu ezitați să diminuați/creșteți/eliminați anumite condimente, iar pentru cei care nu ar prefera siropul de arar, îl puteți înlocui cu sirop de porumb, veți obține aceeași textură, dar cu un gust neutru. Materiale: Fouet Rouleau pentru patiserie Tavă perforată Cerc canelat De Buyer Ingrediente: Am folosit sirop de arar și nuci pecan Koro: cod ILETAITUNGATEAU pentru 5% reducere pe întregul site (neafiliat).
3. Timp de preparare: 40 minute + aproximativ 1 oră de coacere Pentru o tartă de 20cm diametru: Aluatul fraged: unt făină ½ zahăr 1 vârf de cuțit sare ulei de cocos dezodorizat apă rece Pentru glazură: 1 ou 1 linguri lapte sau smântână ½ Amestecați făina, zahărul și sarea.
4. Adăugați untul rece tăiat cubulețe și uleiul de cocos.
5. Apoi adăugați treptat apa rece, formați o bilă și lăsați-o la frigider minimum 2-3 ore (ideal o noapte).
6. Apoi, întindeți aluatul și tapetați cercul.
7. Puneți aluatul la frigider sau congelator minimum 45 de minute.
8. Chiar înainte de asamblare și coacere, întindeți amestecul de ouă/butură/smântână cu o pensulă pe tot fundul tartei.
9. Umplutura: 2 ouă sirop de arar sau sirop de porumb zahăr zahăr brun unt topit 1 linguri extract de vanilie 1 vârf de cuțit sare 1 linguri nucioară 1 vârf de cuțit nucioară 1 vârf de cuțit cui oaremcinate nuci pecan Amestecați toate ingredientele, cu excepția nucilor pecan.
10. Tăiați grosier nucile pecan, păstrând câteva întregi pentru decorare (sau nu, le puteți toca pe toate, tarta va avea un aspect mai rustic).
11. Turnați nucile pecan tocate în fundul tartei, acoperiți cu nucile pecan întregi, apoi turnați umplutura deasupra.
12. Coaceți în cuptorul preîncălzit la 175°C timp de 50-60 minute (dacă umplutura nu este încă coaptă ½ nucile pecan sunt deja bine rumenite, puteți acoperi tarta cu o folie de aluminiu până la finalizarea coacerii).

13. Lăsați să se răcească complet, apoi savurați!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com