

# Tarte ya tufaha

## Ingrédients

- 1 pinch ya chumvi
- 10g ya sukari
- 225g ya siagi baridi katika vipande vidogo
- 40g ya maji baridi
- 2 vijiko vya chai vya sinamoni
- 1 kijiko cha chai cha hiliki iliyosagwa
- 60g ya sukari
- 75g ya siagi iliyoyeyuka
- 2 limau za kijani

## Préparation

1. Marekani wanasherehekea Sikukuu ya Shukrani katika siku 2, na kwa hivyo baada ya pecan pie, hivi ndivyo mojawapo ya pai ambazo utapata kwenye meza yao wakati wa kipindi hiki cha mwaka, pai ya tufaha!
2. Mbili za keki zilizopindika, tufaha nyingi na kazi imekamilika!
3. Changanya unga, chumvi na sukari.
4. Ongeza siagi baridi kwenye vipande, changanya unga kwa vidole hadi iwe kama makombo ya mkate, kisha ongeza maji baridi.
5. Tengeneza mpira, ufunike na uweke kwenye jokofu kwa masaa 3 hadi usiku kucha.
6. Kisha, gaganya unga katika vipande viwili na umboe kila sehemu hadi iwe na unene wa 2mm na uweke baridi.
7. Menya tufaha na ukatekate vipande nyembamba.
8. Ongeza viungo, sukari, siagi iliyoyeyuka na maji ya limau, changanya vizuri na uache sipumzike kwa dakika 30 hadi saa 1.
9. Kupika: 1 yai Sukari ya kahawia & sukari nyeupe Weka keki ya kwanza kwenye mold iliyotiwa mafuta.
10. Paka unga wote na yai lililopigwa mapigo.
11. Mimina mchuzi juu yake na fanya dome, kisha funika kwa keki ya pili.
12. Unganisha keki hizo mbili vizuri.
13. Fanya shimo la kipenyo cha 3 hadi 4cm katikati, kisha piga mikato kadhaa kwenye keki.
14. Paka na yai lililopigwa, kisha nyunyiza mchanganyiko wa sukari.
15. Ikiwa una muda wa kuuacha pai kupumzika kwenye friji ni vizuri (lakini si lazima), unga utashikilia vizuri zaidi wakati wa kupika.
16. Weka ndani ya oveni iliyopashwa moto kwa 170°C kwa dakika 45 hadi saa 1 kulingana na tufaha zako, unga unatakiwa kuwa na rangi ya dhahabu mwishoni mwa kupika na tufaha zinapaswa kuwa laini kabisa (ikiwa tufaha hazijapikwa vizuri na unga tayari una rangi ya dhahabu, unaweza kuufunika na karatasi ya aluminiamu kumaliza kupika).
17. Acha ipoe, kisha jiburudishe!