

Tambi ya pecan

Ingrédients

- 70g ya siagi
- 200g ya unga
- 10g ya sukari
- 50g ya mafuta ya nazi isiyonuka
- 45g ya maji baridi
- 1 yai
- 1 kijiko cha chai cha maziwa au krimu
- 135g ya syrup ya maple au syrup ya mahindi
- 45g ya sukari
- 25g ya sukari nyeusi
- 45g ya siagi iliyoyeyushwa
- 240g ya karanga za pecan

Préparation

1. Ninaendelea na mfululizo wa mapishi yenye mvuto wa Marekani, na Pecan pie maarufu, au tarti ya karanga za pecan.
2. Ni mapishi rahisi sana, ya haraka kwa kiasi, na unaweza kuibadilisha kulingana na ladha zako: usisite kupunguza/kuongeza/kutoa baadhi ya viungo, na kwa wale ambao hawapendi syrup ya maple, unaweza kuibadilisha na syrup ya mahindi, utapata muundo ule ule lakini ladha isiyo na nguvu. Wifaa : Chujio Rula ya kuokea Bamba lenye mashimo Kipande chenye mikunjo De Buyer Viungo : Nimetumia syrup ya maple na karanga za pecan Koro : nambari ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti yote (hakuna ushirikiano).
3. Muda wa maandalizi : dakika 40 + karibu saa 1 ya kupika Kwa tarti ya kipenyo cha 20cm : Unga wa brisée : ya siagi ya unga ya sukari Pumuja ya chumvi ya mafuta ya nazi isiyonuka ya maji baridi Kwa upako : 1 yai 1 kijiko cha chai cha maziwa au krimu Changanya unga, sukari na chumvi.
4. Ongeza siagi baridi iliyokatwa vipande, na mafuta ya nazi.
5. Kisha ongeza maji baridi kidogo kidogo, kisha tengeneza mpira na uweke angalau masaa 2 hadi 3 kwenye friji (inapendeza zaidi ikiwa usiku mzima).
6. Kisha, tandaza unga na rekebisha kwenye mduara wako.
7. Weka unga kwenye friji au kwenye friza kwa angalau dakika 45.
8. Kabla tu ya kukusanya na kupika, paka mchanganyiko wa yai/chai na brashi kwenye sakafu yote ya tarti.
9. Mjazo : Mayai 2 ya syrup ya maple au syrup ya mahindi ya sukari ya sukari nyeusi ya siagi iliyoyeyushwa Vijiko viwili vya chai vya dondoo la vanila Pumuja ya chumvi Kijiko cha chai cha mdalasini Pumuja ya musiki wa karafuu Pumuja ya karafuu iliyosagwa ya karanga za pecan Changanya viungo vyote isipokuwa karanga za pecan.
10. Kata karanga za pecan kwa kiasi kikubwa, ukihifadhi chache zikiwa nzima kwa kumalizia (au sivyo, unaweza pia kukata zote, tarti yako itakuwa na mwonekano wa kijijini zaidi).
11. Mwaga karanga za pecan zilizokatwa chini ya tarti, funika na karanga za pecan nzima kisha weka mjazo juu yake.
12. Weka kwenye oveni yenye joto kali ya 175°C kwa dakika 50 hadi 60 (ikiwa mjazo bado haujaiva na karanga za pecan tayari zimeshaiva vizuri, unaweza kufunika tarti kwa kipande cha alumini hadi upikaji umalizike).
13. Acha ipoe kabisa, kisha ujibambe!

