

Pecan pie (tartang pecan)

Ingrédients

- 70g ng mantikilya
- 200g ng harina
- 10g ng asukal
- 1 kurot ng asin
- 50g ng deodorized coconut oil
- 45g ng malamig na tubig
- 1 itlog
- 1 kutsarita ng gatas o cream
- 2 itlog
- 135g ng maple syrup o corn syrup
- 45g ng asukal
- 25g ng brown sugar
- 45g ng tinunaw na mantikilya
- 2 kutsarita ng vanilla extract
- 1 kurot ng asin
- 1 kurot ng nutmeg
- 1 kurot ng ground cloves
- 240g ng pecans

Préparation

1. Patuloy ako sa serye ng mga resipe na may inspirasyong Amerikano, kasama ang sikat na Pecan pie, o tart na may mga pecan.
2. Ito ay isang napakasimpleng resipe, medyo mabilis gawin, at maaari mong iakma ayon sa iyong panlasa: huwag mag-atubiling bawasan/taasan/alisin ang ilang mga pampalasa, at para sa mga hindi mahilig sa maple syrup, maaari mo itong palitan ng corn syrup, magkakaroon ka ng parehong texture ngunit may neutral na lasa. Materyal: Whisk Rolling pin Perforated baking sheet Cannelé circle De Buyer Mga Sangkap: Gumamit ako ng maple syrup at mga pecan Koro: code ILETAITUNGATEAU para sa 5% na diskwento sa buong site (hindi kaakibat).
3. Oras ng paghahanda: 40 minuto + humigit-kumulang 1 oras ng pagluluto Para sa isang tart na may diameter na 20cm: Ang shortcrust pastry: ng mantikilya ng harina ng asukal 1 kurot ng asin ng deodorized coconut oil ng malamig na tubig Para sa pag-brush: 1 itlog 1 kutsarita ng gatas o cream Paghaluin ang harina, asukal at asin.
4. Idagdag ang malamig na mantikilya na hiniwa sa cubes, at ang langis ng niyog.
5. Pagkatapos ay unti-unting idagdag ang malamig na tubig, pagkatapos ay bumuo ng isang bola at ilagay ito ng hindi bababa sa 2 hanggang 3 oras sa refrigerator (mas mabuti isang gabi).
6. Pagkatapos, i-roll out ang masa at ilagay ito sa iyong bilog.
7. Ilipat ang masa sa refrigerator o freezer ng hindi bababa sa 45 minuto.
8. Bago ang pagbuo at pagluluto, i-brush ang pinaghalong pinalo na itlog/cream sa buong ilalim ng tart.
9. Ang palaman: 2 itlog ng maple syrup o corn syrup ng asukal ng brown sugar ng tinunaw na mantikilya 2 kutsarita ng vanilla extract 1 kurot ng asin 1 kutsarita ng kanela 1 kurot ng nutmeg 1 kurot ng ground cloves ng pecans Paghaluin ang lahat ng mga sangkap maliban sa mga pecan.
10. Gupitin nang magaspang ang mga pecan, na nag-iiwan ng ilan buo para sa pagtatapos (o hindi, maaari mo ring gupitin ang lahat, magkakaroon ng mas rustic na hitsura ang iyong tart).
11. Ilagay ang mga tinadtad na pecan sa ilalim ng tart, takpan ng mga buo na pecan at pagkatapos ay ibuhos ang palaman sa ibabaw.

12. Ilagay sa preheated oven sa 175°C sa loob ng 50 hanggang 60 minuto (kung ang palaman ay hindi pa luto at ang mga pecan ay maayos nang ginintuang, maaari mong takpan ang tart ng aluminum foil habang natatapos ang pagluluto).
13. Hayaan itong lumamig nang lubusan, pagkatapos ay tamasahin!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com