



PECAN PIE O PASTÍS DE NOUS PECANES

👤 6

Dificultat baixa

175 g de farina de blat
115 g de mantega sense sal molt freda
1 cullerada de sucre de canya
1 culleradeta de sal
4-6 cullerades d'aigua molt freda

225 g de nous pecanes
200 g de sucre bru
125 g de xarop d'auró
3 ous
4 cullerades de mantega fosa
1 beina de vainilla
1 pessic de sal
3 cullerades de whisky o rom (opcional)

1. Per preparar la massa barreja la mantega freda tallada a daus, la farina, la sal, el sucre i les 4 cullerades d'aigua. Barreja amb una forquilla fins a aconseguir una textura sorrenca. Acaba d'unir la massa amb les mans però no l'estimes en excés.

2. Embolica la massa en un film i deixa-la a la nevera durant un parell d'hores.

3. Amb l'ajuda d'un corró, esten la massa fins a obtenir un cercle d'aproximadament 30 cm. Introdueix la massa al motlle. Punxa la base de la massa i cobreix-la amb uns cigrons o arròs per evitar que pugi. Hornea-la durant uns 10-15 minuts a 180°.

4. Per preparar el farcit, barreja el sucre bru, el xarop d'auró, els 3 ous, les cullerades de mantega fosa, el pessic de sal i un pessic de vainilla. Incorporem les nous pecanes. Si ho desitges també pots afegir un parell de culleradetes de Bourbon o rom.

5. Aboca la barreja sobre la base prèviament enforada i torna a enforar durant 40-45 minuts a 180 °. Retira-ho del forn quan s'hagi daurat i serveix-ho acompanyat de gelat de vainilla, crema de formatge o nata muntada.

TROBA ELS INGREDIENTS A LA NOSTRA BOTIGA