



PECAN PIE O TARTA DE NUECES PECANAS

👤 6

Dificultad baja

175 g de harina de trigo
115 g de mantequilla sin sal muy fría
1 cucharada de azúcar de caña
1 cucharadita de sal
4-6 cucharadas de agua muy fría

225 g de nueces pecanas
200g de azúcar moreno
125g de sirope de arce
3 huevos
4 cucharadas de mantequilla derretida
1 vaina de vainilla
1 pizca de sal
3 cucharadas de whisky o ron (opcional)

1. Para preparar la masa mezcla la mantequilla fría cortada en dados, la harina, la sal, el azúcar y las 4 cucharadas de agua. Mezcla con un tenedor hasta conseguir una textura arenosa. Acaba de unir la masa con las manos pero no la amases en exceso.
2. Envuelve la masa en un film y déjala en el refrigerador durante un par de horas.
3. Con la ayuda de un rodillo extiende la masa hasta obtener un círculo de aproximadamente 30 cm. Introduce la masa en el molde. Pincha la base de la masa y cúbrela con unos garbanzos o arroz para evitar que suba. Hornéala durante unos 10-15 minutos a 180°.
4. Para preparar el relleno, mezcla el azúcar moreno, el sirope de arce, los 3 huevos, las cucharadas de mantequilla derretida, la pizca de sal y una pizca de vainilla. Incorporamos las nueces pecanas. Si lo deseas también puedes añadir un par de cucharaditas de Bourbon o ron.
5. Vierte la mezcla sobre la base previamente horneada y vuelve a hornear durante 40-45 minutos a 180°. Retira del horno cuando se haya dorado y sirve acompañado de helado de vainilla, crema de queso o nata montada.

ENCUENTRA LOS INGREDIENTES EN NUESTRA TIENDA