

Choco Pecan Pie

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Masa

Cacao Amargo: 20 g

Mantequilla: 150 g

Ralladura de 1 limón:

Harina 0000: 250 g

Azucar: 100 grs.

Sal: 2 pizcas

Yema de huevo: 3 Unidades

Relleno

Azúcar Negra: 150 g

Whisky: 2 cdas.

Harina: 30 g

Jarabe de arce: 300 g

Sal: 2 pizcas

Huevos: 4 Unidades

Chocolate con leche: 100 g

Nueces pecan: 150 g

Mantequilla fundida: 120 g

Preparación de la Receta

- En la cuba de una batidora eléctrica, colocar la *mantequilla* pomada junto con el azúcar
- Trabajar con lira hasta *blanquear*.
- Incorporar la sal, la ralladura de *limón* y continuar batiendo a blanco
- Luego añadir las yemas, la *harina* y el cacao tamizados
- Batir hasta integrar la preparación.
- Retirar la masa de la batidora
- Llevar al frío envuelta en un papel *mantequilla* y aplastada con las manos.
- Una vez reposada -90 minutos-, estirar y fonzar un molde cuadrado
- Reservar

Para el relleno

mezclar en un tazó

- N los huevos, la sal y la azúcar negra
 - Añadir la *harina*, el whisky y seguir mezclando con un batidor de alambre.
 - Agregar el jarabe de arce y revolver
 - Luego adicionar la *mantequilla* fundida y las nueces pecan en mitades.
 - Por último, incorporar el *chocolate* con leche en monedas o rallado.
 - Colocar el relleno sobre la masa fonzada en el molde
 - Hornear a 175 °C por 40 minutos.
-
- Si no posees batidora eléctrica, puedes utilizar una procesadora con el globo batidor colocado.

Para la ralladura de limó

- N, evita emplear la parte blanca que es amarga
- En cambio, utiliza solamente la capa superior de la cáscara, de *color* brillante.
- Recuerda que, a la hora de cocinar, siempre es mejor que los huevos estén a temperatura ambiente.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/choco-pecan-pie>