

Pecan pie

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

para el relleno

Nueces pecan: 200 gr

Miel: 150 gr

Rhum: 1 Cucharada

Huevos: 3

Manteca: 60 gr

Azúcar Negra: 200 gr

Crema: 60 ML

para la masa

Harina 0000: 250 gr

Manteca: 125 gr

Azucar impalpable: 50 gr

Sal: 1 Cucharada

Yemas: 5

Preparación de la Receta

- Llevar a la procesadora la *harina*, la sal, el azúcar impalpable y la *manteca* en cubos bien fría
- Procesar y luego incorporar las yemas
- Procesar nuevamente hasta unir
- Bajar a la mesada y estirar
- Colocar en un molde y reservar en heladera o freezer
- Tostar las nueces pecan en horno de 5 a 10 minutos a 160 grados
- Reservar
- Llevar a una sartén la miel, la *manteca*, la azúcar negra y el *rhum*
- Dejar *hervir* revolviendo siempre
- Retirar del fuego y enfriar en un bol
- Añadir la *crema* y los huevos, y batir bien
- Picar las nueces gruesas y disponerlas en el fondo de la masa refrigerada
- Cubrir con la mezcla de caramelo y huevos
- Hornear a 160 grados por 25 a 30 minutos

- Dejar reposar antes de servir
- Se puede acompañar con helado de *crema* americana o *crema* chantilly

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pecan-pie-2>