

Pecan Pie y Cookies de chocolate



Ingredientes

Cookies de chocolate

Sal Maldón: Una pizca

Harina: 250 grs.

Monedas de chocolate con leche: 450 g

Manteca: 150 g

Bicarbonato De Sodio: 5 grs.

Huevos: 60 grs.

Esencia de mandarina: opcional

Polvo para hornear: 5 grs.

Sal fina: 5 grs.

Azucar rubia: 260 grs.

Para la masa

Ralladura de limón: 1/2 Unidad

Azucar: 100 grs.

Manteca: 150 g

Yemas: 3 Unidades

Harina 0000: 250 grs.

Sal fina: 5 grs.

Relleno

Nueces pecan: 150 grs.

Whisky: 2 cdas.

Harina: 20 grs.

Huevos: 3 Unidad

Azúcar Negra: 100 grs.

Jarabe de arce (Maple syrup): 200 grs.

Azucar: 50 grs.

Sal fina: Una pizca

Monedas de chocolate con leche: 100 g

Manteca: 80 g

Preparación de la Receta

Para la masa :

- Colocar la *manteca* pomada junto con el azúcar y batir enérgicamente con cuchara de madera hasta *blanquear* la preparación.
- Perfumar con la ralladura de *limón*. Unir las yemas hasta obtener una *crema*. Tamizar la *harina* con la sal. Unir los secos al batido sin amasar.
- Fresar la masa una o dos veces hasta homogeneizar.
- Formar un cuadrado y cubrir con film y enfriar en heladera antes de usar.
- Romper la masa en trozos y volver a unir.
- Estirar de 5 mm de espesor. Forrar una tartera de 24 cm diámetro con la masa. Picar con un tenedor la base. Enfriar.
- Hornear a 180^a C por 10 minutos, cubierta con un papel aluminio y piedritas. Retirar la tarta blanqueada del horno y colocar el relleno, las monedas de **chocolate** y las nueces en la tarta.
- Volver al horno a 180° C por 25 a 30 minutos más.
- El relleno debe quedar firme en los bordes y como un flan en el centro.
- Dejar enfriar bien antes de cortar.

Para el relleno :

- Hacer un caramelo con el azúcar y caramelizar las nueces.
- Cuando tengan buen *color* dorado, pasarlas a un tapiz de siliconas. Separarlas y enfriar completamente.
- Mezclar sin batir los huevos con el azúcar negro, la *harina* y el jarabe de arce. Agregar la sal, el whisky, y la *manteca* fundida.

Para los cookies de chocolate :

- *Blanquear* la *manteca* con el azúcar. Incorporar el *huevo* y la esencia.
- Tamizar *harina* con sal fina, bicarbonato y polvo *leudante*, unir al batido.
- Finalmente agregar las monedas y la sal maldom.
- Distribuir la pasta por cucharadas (o con bocha de helado) sobre una placa empapelada y en mantecada.
- Dejar reposar en frío por 12 horas.
- Retirar y aplastar con la mano.
- Hornear a 180 ° C por 12 a 15 minutos. Solo hasta que los bordes estén dorados.
- Dejar enfriar en la placa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pecan-pie-y-cookies-de-chocolate>