

Pecan Tart

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Primera Parte

Agua fría: 60 mililitros

Harina: 115 grs

Sal: 3 grs

Azúcar: 6 grs

Mantequilla: 115 Gramos

Segunda parte

Azúcar moreno: 200 Gramos

Bourbon: 15 Gramos

Mantequilla: 85 Gramos

Miel: 205 Gramos

Sal: 1 Pizca

Huevos: 3 Unidades

Melaza: 50 Gramos

Nueces pecanas: 225 Gramos

Vinagre de manzana: 5 mililitros

Preparación de la Receta

- Mezclar en un bol la *harina*, la sal y el azúcar.
- Añadir la *mantequilla* y el agua e integrar con la mezcla.
- Envolver la masa con papel film y la dejamos reposar en la nevera durante una hora.
- Estirar la masa entre dos papeles sulfurizado y cortar un círculo 3 centímetros más grande de lo que mide el molde para poder formar la tartaleta.
- Poner garbanzos encima de la tartaleta para que no suba la masa y hornear durante 20 minutos a 205 °C.
- En una sartén tostar las nueces pecanas.
- Mientras tanto, mezclar en un cazo la miel, la *mantequilla*, el azúcar moreno y la melaza hasta que esté todo derretido.
- Sacar la mezcla del fuego y añadimos 3 huevos, el *vinagre de manzana*, el bourbon y las nueces tostadas.

- Poner toda la mezcla en la tartaleta ya horneada y volvemos a meterla al horno 40-45 minutos a 175 °C.
- Decorar con azúcar glas.

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