

# **Pecan Tart**

Tiempo de preparación: 60 Min



### Ingredientes

#### **Primera Parte**

Agua frìa: 60 miliitros Azucar: 6 grs

Harina: 115 grs Mantequilla: 115 Gramos

Sal: 3 grs

### Segunda parte

Azúcar moreno: 200 Gramos

**Bourbon**: 15 Gramos **Huevos**: 3 Unidades **Mantequilla**: 85 Gramos **Melaza**: 50 Gramos

Miel: 205 Gramos

Nueces pecanas: 225 Gramos

Sal: 1 Pizca

Vinagre de manzana: 5 miliitros

## 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.

- $\bullet$  Poner toda la mezcla en la tartaleta ya horneada y volvemos a meterla al horno 40-45 minutos a 175  $^{\circ}\mathrm{C}.$
- Decorar con azúcar glas.

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