Tarteletas de Chocolate y Pecanas

Ingredientes

Base de nueces pecanas

Agua: 1 cda
Harina: 90 Gramos
Mantequilla fría sin sal cortada en trozos: 6 cdas
Sal: 1/4 cdta
Azucar: 1 cda
Harina: 2 cdas
Nueces Pecanas picadas: 35 Gramos

Relleno de nueces pecanas

Azúcar moreno: 6 cdas
Chocolate negro picado: 30 Gramos
Huevo: 1 unidad
Nata para montar: 2 cdas
Sal: 1/2 cdta
Extracto de vainilla: 1 cdta
Mantequilla sin sal: 6 cdas
Nueces pecanas partidas por la mitad: 150 Gramos
Sirope dorado de maíz: 85 Gramos

Preparación de la Receta

Base

- En robot de cocina triturar las nueces y 2 cucharadas de *harina* hasta que las nueces estén finamente molidas
- Echar los 90 gramos de *harina* restante, azúcar y sal y mezclar
- Añadir la *mantequilla* y mezclar hasta que la masa tenga una textura arenosa
- Verter el agua fría y seguir mezclando hasta que la masa forme una bola
- Dar la forma de un cilindro, envolver y enfriar hasta que esté firme, al menos una hora

- Alternativamente, la masa se puede preparar y congelar, descongelándola en la nevera antes de enrollarla.
- Precalentar el horno a una temperatura de 180° C
- Colocar cuatro moldes individuales o aros de tartaleta desmontables en una bandeja forrada con papel vegetal.
- Sobre una superficie ligeramente enharinada, cortar la masa fría en 4 trozos y amasar para que se ablanden un poco
- Enrollar cada trozo de masa hasta que tenga un poco más que 6 mm de grosor y levantar con cuidado para cubrir los moldes o aros.
- Presionar la masa bien en las esquinas y quitamos el exceso
- Agujerar la masa con un tenedor y dejamos enfriar durante unos 20 minutos.
- Hornear la base de nueces pecanas durante 12-15 minutos, hasta que la corteza esté dorada por los bordes y la masa esté seca en el centro
- Dejar enfriar antes de rellenar.

Relleno

- Derretir la *mantequilla* durante 1 minuto
- Añadir la *nata* y cocinar a fuego lento 1 minuto más
- Retirar del fuego e incorporar la sal, la vainilla y el **chocolate**, revolviendo continuamente hasta que el **chocolate** se derrita
- Echar las nueces pecanas y revolver hasta que estén impregnadas del caramelo
- Batir el *huevo* en un plato pequeño y echar a la mezcla de nueces revolviendo todo
- Meter las tartaletas al horno a 180 ° C y hornear durante 15 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarteletas-de-chocolate-y-pecanas