
Pecan Pie

Dodano: 2000-08-22 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3729 razy.

Amerykański Pecan Pie

Zaroodporną formę do ciasta, najlepiej okrągłą, około 22-24 cm średnicy, z brzegami do 5 cm.

Ciasto na spód:

1 szklanka maki

75 gr masła

4 łyżki zimnej wody

Nadzienie:

3 jajka

250 ml syropu kukurydzianego (corn syrup)

250 gr cukru

2 łyżki rozpuszczonego masła

1 szklanka pekanów, mogą być całe lub posiekane

Zrobić ciasto: w misce posiekać masło w masce aż bardzo drobne. Połączyć wodę i widelcem mieszać lekko podrzucając, aż się trochę zacznie lepić w kłuchy. Jednym ruchem zagnieść reka w kulę, i wstawić do lodówki na 10 minut.

Rozwałkować na okrągło między dwoma kawałkami papieru kuchennego. Ciasto powinno być 3-4 cm większe niż forma. Wstawić do lodówki z tym papierem na 10 min., wtedy papier bardzo łatwo odchodzi.

Umieścić ciasto na dnie formy, brzegi zrolować i szczytać w dekoracyjny wzorek. Chodzi o to, żeby ciasto na brzegach było dużo grubsze, aby się nie przypaliło w czasie pieczenia.

Piekarnik nagrzać do 180°C. Wszystkie składniki nadzienia dobrze wymieszać widelcem. Orzechy nasypać na dno (później wypłyną na wierzch).

Formę ustawić na blasze, aby łapała skapnięcia, i wstawić do pieca na najniższą półkę.

Teraz wlać całe płynne nadzienie do formy.

Piec godzinę, aż noz wstawiony w środek będzie czysty.

Magdalena

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)