

Pecan pie met gecondenseerde melk

Bron: <https://jennyalvares.com/pecan-pie-met-gecondenseerde-melk/>

Een pecan pie maken stond al een tijdje op m'n lijst en laatst bedacht ik me om de pecannotentaart te maken met gecondenseerde melk. Zo, dit heeft mega goed uitgepakt. Ik hou zo van **sticky** taarten. Deze pecannotentaart heeft een krokante korst met een zoete, zachte en **sticky** vulling van gecondenseerde melk en pecannoten. Vooral met een bolletje vanille ijs erbij is deze taart hemels lekker.



Ingrediënten voor 1 taart:

- 200 gram bloem
- 120 gram boter
- 100 gram suiker
- 2 eierdooiers
- Snuf zout

Voor de vulling:

- 1 blik gecondenseerde melk
- 70 gram lichtbruine basterdsuiker
- 70 gram boter

- 1 theelepel vanille aroma/extract
- 200 gram pecannoten

Handig om te hebben

- Een standmixer
- Lage taartvorm (25 cm)
- steelpannetje
- Een grote kom
- Een zeef
- Bakpapier
- Deegroller

Zo maak je deze pecan pie met gecondenseerde melk:

1. Doe de bloem, suiker en zout in een kom of staafmixer.
2. Voeg de boter en het eigeel toe en kneed dit vervolgens goed samen tot een bal. Dit kun je doen met een standmixer met deeghaak maar maak het af met je handen. Voeg er eventueel een klein beetje meer boter of bloem aan toe als het deeg te droog/nat is.
3. Maak een bal van het deeg en wikkel het in vershoudfolie. Laat minimaal een uur in de koelkast rusten.
4. Verwarm de oven voor op 175 graden.
5. Na het opstijven in de koelkast kan het deeg worden uitgerold en in een ingevette taartvorm worden gedaan. Ik rolde het deeg een beetje uit en drukte het verder aan in m'n taartvorm met m'n handen.
6. Maak dan de vulling. Doe de suiker, de gecondenseerde melk, vanille aroma en boter in een steelpannetje op laag vuur en blijf roeren tot de boter is gesmolten.
7. Eventueel kun je 1/4 van de pecannoten grof verkruiden en toevoegen aan je gecondenseerde melk mengsel. Wel het lekkerst.
8. Giet het mengsel vervolgens in de taartvorm.
9. Verdeel mooi de overige pecannoten over de taart en plaats de taart in de oven.
10. Bak de pecan pie in ongeveer 30-35 minuten goudbruin.
11. Haal de pecan pie uit de oven en laat de taart een kwartiertje afkoelen alvorens je hem aansnijdt. Erg lekker met nog een bolletje (vanille) ijs. Enjoy!