

Mini Pecan Pie

Image



Mini Pecan Pie

Heerlijke Pecan Pie met cranberries!

Ca. 190°C

Ca. 25 min

75 stuks

Ingrediënten

Deeg:

1.200 gram Damco kompeet kanopoeder

475 gram Boter

125 gram Basterdsuiker

30 gram Heel ei

60 gram Water

Kruimels:

1.200 gram Damco kompeet kanopoeder

475 gram Boter

125 gram Basterdsuiker

60 gram Water

Vulling:

700 gram Water

300 gram Damco top R

1.000 gram Damco amandelspijs K+K

Decoratie:

Pecannoten

Cranberries

Damco compleet florentinerpoeder

Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

Werkwijze deeg:

1. Boter, suiker, ei en water klontvrij mengen en vervolgens **Damco compleet kanopoeder** toevoegen.
2. Zodra het deeg gevormd is, de machine stoppen en het deeg 12 uur koelen.

Werkwijze kruimels:

1. Boter, suiker en water klontvrij mengen en vervolgens **Damco compleet kanopoeder toevoegen**.
2. Kort mengen tot een kruimeldeeg, de machine stoppen en het deeg 12 uur koelen.

Werkwijze vulling:

1. Water en **Damco Top R** met elkaar mengen, in 3 keer toevoegen aan **Damco amandelspijs K+K** tot een klontvrije massa.

Werkwijze afwerking:

1. Het deeg uitrollen op 4 mm en uitsteken op 6 cm Ø.
2. Plaats de plakjes deeg in een ring van 9 cm Ø en spuit hier ca. 25 gram vulling op.
3. Vul de rand op met de kruimels en werk af met pecannoten en cranberries.
4. Decoreer met een laagje **Damco compleet florentinerpoeder** voor het bakken.

Image

