

Bundt cake pomme, cannelle & sirop d'érable - Halloween

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 260g de farine
- 6g de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 5g de cannelle en poudre
- 3 œufs
- 130g de beurre
- 120g de sucre muscovado (ou cassonade à défaut)
- 80g de sucre semoule
- 40g de sirop d'érable
- 2 cuillères à café d'extrait de vanille
- 2 pommes
- 100g de noix de pécan
- 70g de sirop d'érable
- 25g de beurre
- 145g de sucre glace
- 25g de noix de pécan pour la déco

Préparation

1. : J'ai utilisé le sirop d'érable et les noix de pécan Koro : code ILETAITUNGATEAU pour 5% de réduction sur tout le site (non affilié).
2. Mélangez la farine, la levure, le sel et la cannelle.
3. Fouettez les œufs avec les sucres et le sirop d'érable, puis ajoutez le beurre et la vanille.
4. Enfin, coupez les pommes en petits cubes et hachez les noix de pécan, puis ajoutez-les à la pâte à gâteau.
5. Versez le tout dans un moule beurré et fariné, puis faites cuire environ 55 minutes à 165°C (la pointe d'un couteau plantée dans le gâteau doit ressortir sèche).
6. Laissez-le refroidir.
7. Le glaçage : de sirop d'érable de beurre de sucre glace de noix de pécan pour la déco Faites tiédir le beurre avec le sirop d'érable jusqu'à ce qu'il soit fondu.
8. Ajoutez le sucre glace tamisé, mélangez bien, puis versez le glaçage sur le gâteau posé sur une grille.
9. Décorez avec les noix de pécan, laissez cristalliser et régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com