

Halloween-pumpkuko, maplesiro kaj pekanaj nuksoj

Ingrédients

- 110g da hakitaj pekanoj
- 100g da brunigita sukero
- 110g da butero
- 80g da siropo de eriko
- 2 ovojn
- 100g da brunigita sukero
- 40g da siropo de eriko
- 90g da ne tra oleo
- 60g da plena lakto
- 200g da natura jogurto
- 180g da faruno
- 5g da bakpulvoro
- 100g da plena likva krem'
- 2 kuleroj da siropo de eriko

Préparation

1. En kelkaj tagoj estas Halloween!
2. Por tiuj el vi, kiuj festos in kaj ser as facilan kaj rapidan recepton por via deserto de la 31-a de oktobro, vi estas en la usta loko Por la aliaj, i tiu recepto anka povas esti a tuna deserto, kiu devus pla i al multaj homoj!
3. Mi faris plurajn demandojn en Instagram por scii, kio interesas vin kiel recepto por la okazo, do kiel anta vidite, i estas mola kuketo kun siropo de eriko kaj kanelo, kaj por la ornamado vi elektis pumpilon.
4. Do mi komencis kun klasika cirklo kaj alumina papero por krei formon de pumpilo, sen a eti formon, kiu servus al mi nur unu fojon en la jaro.
5. Pri la ornamado, se vi volas, vi anka povas kolori la a mon en oran a por e pli pumpila rezulto!
6. Ingrediencoj : Mi uzis la vanilan ekstrakton Norohy de Valrhona : kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (afilita).
7. Mi uzis la siropon de eriko kaj la pekanojn de Koro : kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato sur la tuta retejo (ne afilita).
8. Preparotempo : 30 minutoj + 35 minutoj da bakado + malvarmigoPor formo de kuketo de 20 is 22cm en diametro Por prepari la formon : Por fari formon de pumpilo sen a eti specialan formon, prenu rondan formon.
9. Uzu aluminian paperon por krei la formon, kiun vi volas (vi povas helpi al vi desegnante la deziratan formon sur papero sube).
10. Poste, metu paperon por bakado irka la tuta rando por bakadi la kuketon.
11. La karamelo kun siropo de eriko kaj pekanoj : da hakitaj pekanoj da brunigita sukero da butero da siropo de eriko Metu iujn ingrediencojn en kaserolon kaj baku is la butero estas fandita kaj la sukero dissolvi is, sed ne pli.
12. Versu la miksa on en la fundon de la formo.
13. La kuketo vanila kaj siropo de eriko : 2 ovojn da brunigita sukero da siropo de eriko da ne tra oleo da plena lakto da natura jogurto da faruno da bakpulvoro Batetu la ovojn kun la sukero kaj la siropo de eriko.
14. Aldonu la oleon, poste la lakton kaj la jogurton.
15. Fine, inkorpigu la farunon kaj la bakpulvoron.
16. Versu la paston en la formon.

17. Bakadu en la anta varmigita forno je 160-170°C dum 35 minutoj (la pinto de tran ilo devas eliri seka).
18. Lasu malvarmi ĝi antaŭ ol prepari la kakaŭmon.
19. La kakaŭmo & la finaj detaloj : da plena likva krem' 2 kuleroj da siropo de eriko luj pekanoj Batetu la kremon kun la siropo de eriko ĝis vi atingas la kakaŭmon.
20. Metu la kakaŭmon sur la kuketon, poste ornamu kun pecoj de pekanoj por imiti la formon de pumpilo antaŭ ol ĉui!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com