

Pumpkino kaj okolada marmorkuko

Ingrédients

- 55g da ne tra oleo
- 110g da muscovado-sukero a vergeoza sukero
- 125g da canna-sukero
- 2 ovojn
- 60g da plena lakto
- 210g da butternut-purée
- 180g da faruno
- 5g da bakpulvoro
- 3g da bikarbonato
- 3g da cinamo-pulvoro
- 5g da pumpkin spice
- 20g da kakao en pulvoro + 35g da plena lakto

Préparation

1. Post la kukon el butternut, mi revenas kun (evidente) sezona kuketo, marmora butternut & okolado bone kolorita, spicita kaj delikata.
2. La recepto estas tre simpla kaj la kuketo restas tre mola dum pluraj tagoj.
3. ILETAITUNGATEAU por 5% rabato sur la tuta retejo (ne afi ita).
4. Mi uzis la okoladon Oriado kaj la kakaon en pulvoro de Valrhona : kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (afi ita).
5. Preparotempo : 30 minutoj + 1h bakadoPor unu kuketo de 20cm : Ingrediencoj : da ne tra oleo da muscovado-sukero a vergeoza sukero da canna-sukero 2 ovojn da plena lakto da butternut-purée da faruno da bakpulvoro da bikarbonato da cinamo-pulvoro da pumpkin spice da kakao en pulvoro + da plena lakto lom da okoladaj pecetoj (opcie) Recepto : Miksu la oleon kun la sukeroj, poste aldonu la ovojn, la lakton kaj la farunon.
6. Inkorporu la farunon, la bakpulvoron, la bikarbonaton kaj la spicojn.
7. Miksu bone.
8. Prenu da pastoj.
9. Aldonu la kakao en pulvoro kaj la lakton.
10. Alternu la pastojn en buterita/farinita kukformo a enformita kun papero (mi faris 3 tavolojn da butternut-pasto & 2 tavolojn da okolada pastoj).
11. Bakadu dum 1h is 1h10 (depende de via forno) en la anta varmigita forno je 160°C.
12. demetu la kuketon kaj envolvu in en platan filmon por ke i konservu sian molon dum malvarmigo.
13. Kiam i malvarmi is, vi povas glazuri in se vi volas; en tiu kazo, miksu da malhela okolado malrapide kun da ne tra oleo kaj ver u la glazuron sur la kuketon metitan sur grilon.
14. Lasu kristali i anta ol ui!