

Oran a kuko

Ingrédients

- 100g da pomada butero
- 100g da sukero
- 90g da bruna sukero
- 2 mezaj ovoĵoj
- 210g da faruno T45
- 7g da fermentilo
- 4g da salo (1 pin o)
- 80g da plena lakto
- 70g da plena likva kremo
- 40g da sangoran a suko
- 30g da sangoran a suko
- 20g da sukera pulvoro
- 100g da sukera pulvoro

Préparation

1. Kiam mi faris al vi la demandon pri la receptoj, kiujn vi volis vidi en la blogo e Instagram anta kelkaj semajnoj, vi estis multaj peti de mi receptojn de kuko, do post la marmorkukoj, jen nova kuka recepto, de sezono i-foje, ar i estas aromigita per sangoran o (vi povas kompreneble fari in per klasikaj oran oĵoj anstata sangoran oĵ).
2. i estas tre simpla por fari, i postulas nur iom da pacienco se vi volas fari la glazuron.
3. Lasta detalo, i estas e pli bona la sekvan tagon do se vi povas fari in la tagon anta e estas pli bone, i estos nur pli mola!
4. Miksu la sukeron kun la oran aĵoj eloj.
5. Laboru la buteron por fari in pomada, poste aldonu la oran -aromitan sukeron.
6. Poste aldonu la ovojn unu post la alia.
7. Flanke, miksu kaj kribrigu la farunon kaj la fermentilon.
8. Aldonu la salon, kaj anka la duonon de la faruno/fermento miksa o en la anta an miksa on.
9. Enmetu poste la lakton, la kremon kaj la oran an sukon.
10. Finigu aldonante la duan duonon de la faruno/fermento miksa o.
11. Kiam la pasto estas homogenata, ver u in en kuka muldilo tapetizita per bakpapero (a buterita kaj farumita).
12. Por ke la kuko bele malfermi u dum la kuirado, vi povas sprici fajnajn butterstrekojn la la tuta longo de la kuko.
13. Anta varmigu la fornon al 180°C.
14. Enfornigu dum 20 minutoj, poste malpliigu la fornan temperaturon al 160°C kaj da rigu la kuiradon por 20 is 25 minutoj (kontrolu la kuiradon per dentopikilo a per tran ilaro klingen).
15. Miksu la du ingrediencojn, kaj trempu la kukon per i tuj post eligo el la forno.
16. Poste, lasu la kukon tute malvarmi i anta ol malku igi kaj glazuri in.
17. Se vi malpacienas, vi povas meti in en la fridujon a e en la frostujo por ke i malvarmi u pli rapide.
18. Marnier is vi akiras likvan sed dikan konsistencon, ribonitecon.
19. Ver u la glazuron sur la kukon kaj lasu in kristali i.
20. Poste, uu!

