

Poma, cinamo & acersiropa ringokuko - Haloveno

Ingrédients

- 260g faruno
- 6g bakpulvoro
- 5g cinamo en pulvoro
- 3 ovoj
- 130g butero
- 120g muskavado sukeron (a , se ne disponebla, bruna sukero)
- 80g blanka sukero
- 40g acero-siropon
- 2 kuleroj da vanila ekstrakto
- 2 pomoj
- 100g pekanuksoj
- 70g acero-siropo
- 25g butero
- 145g sukerglazo
- 25g pekanuksoj por dekorado

Préparation

1. Unu bela kuko, facila fari, kaj perfekta por la a tuno (kaj sen okolado, kio estas sufi e malofta por esti notita), jen la programo de la tago!
2. Kuko kun pomo, cinamo (nedeviga kompreneble), acero-siropo kaj pekanuksoj (kiujn vi anka povas anstata igi per nuksoj a migdaloj) kiun mi bakis en "bundt" kuka muldilo sed vi povas uzi la muldilon de via elekto Ingrediencoj: Mi uzis la acero-siropon kaj pekanuksojn de Koro: kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato e la tuta retejo (ne afiliigita).
3. Fandu la buteron kaj lasu in malvarmeti i.
4. Miksi la farunon, bakpulvoron, salon kaj cinamon.
5. Batu la ovojn kun la sukeroj kaj la acero-siropon, tiam aldonu la buteron kaj vanilon.
6. Versu la sekajn ingrediencojn en la anta an miksa on kaj bone miksu.
7. Fine, tran u la pomojn en malgrandajn kubetojn kaj hakferumu la pekanuksojn, poste aldonu ilin al la kuka pasto.
8. Versu ion en buteritan kaj farunitan muldilon, poste baku irka 55 minutojn e 165°C (la pinto de tran ilo trapikita en la kuko devas eliri seka).
9. Lasu malvarmeti i.
10. Varmigu la buteron kun la acero-siropon is fandi o.
11. Aldonu la kribran sukeron, bone miksu, tiam ver u la glazuron sur la kuka on metita sur krado.
12. Dekoru kun la pekanuksoj, lasu kristali i kaj uu!