

Pomoa kuko kun vanilo & acero

Ingrédients

- 90g da pomada butero
- 110g da acerosukero
- 1 vanilaj stangoj
- 3 ovoj
- 150g da faruno T55
- 6g da bakpulvoro
- 35g da kremo likva o
- 3 pomoj

Préparation

1. E post la pli ol 50 receptoj de mia libro (kaj kelkaj aliaj kiujn oni povas trovi i tie), mi iam havas ideojn por receptoj de kuko!
2. Do jen mi revenas kun kuko kun a tunaj gusto, pomoj kaj acerosiropo (kaj iomete da vanilo anka !
3.).
4. Mi uzis acerosukero, vi povas trovi in sur la interreto a en speciala o vendejo.
5. Mi ne konsilas anstata igi in per acerosiropo, la teksturo de la kuko estus tute malsama!
6. Materialo: Kuk imo Ingrediencoj: Mi uzis la vanilon de Madagaskaro Norohy de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato en la tuta retejo (afiliita).
7. Anta varmigu la fornon al 160°C.
8. Miksu la pomadan buteron kun la acerosukero kaj la vanilajn grenojn.
9. Aldonu la ovoj unu post la alia, poste la farunon kaj la bakpulvoron cerbumitaj.
10. Incorporu la kremo likva o.
11. Tran u la pomojn en maldikaj tran a oj, poste incorporu ilin en la pasto (konservu kelkajn tran a ojn por la suprajxo de la kuko).
12. Ver u la paston en imon, aldonu kelkajn tran a ojn de pomo.
13. Bakadu la kukon por 1 horo is 1h10.
14. Lasi in malvarmigi kelkajn minutojn anta el imi i in sur krado, poste uu!