Pan de calabaza

Ingrédients

· 130g de azúcar granulada
· 60g de azúcar muscovado o azúcar moreno
· 20g de azúcar glas
· 2 huevos
· 420g de puré de calabaza
· 60g de leche
· 260g de harina
· 4g de levadura química
· 3g de bicarbonato
· 5g de canela en polvo + un poco para la decoración
· 1g de jengibre en polvo
· 0,5g de nuez moscada en polvo
· 1 pizca de sal
· 160g de mascarpone
· 100g de crema líquida entera
· 115g de mantequilla
· 130g de azúcar granulada
· 60g de azúcar muscovado o azúcar moreno
· 2 huevos
· 420g de puré de calabaza
· 60g de leche
· 260g de harina
· 4g de levadura química
· 3g de bicarbonato
· 5g de canela en polvo
· 1g de jengibre en polvo
· 0,5g de nuez moscada en polvo
· 1 pizca de sal
· 160g de mascarpone
· 100g de crema líquida entera
· 20g de azúcar glas

Préparation

1. Usted conoce muy seguramente el banana bread, pero ¿qué hay del pumpkin bread?

2. Un delicioso pastel de calabaza y especias, muy esponjoso y cubierto con un glaseado cremoso de mascarpone, muy popular en Estados Unidos donde utilizan mucho las calabazas en recetas dulces: muffins, tartas, pasteles... La receta es muy simple, si utiliza puré de calabaza casero, asegúrese de que sea bien denso, no demasiado húmedo, ya que podría modificar la textura final del pastel.

3. Ingredientes :He utilizado puré de calabaza & canela en polvo Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).

4. Lista de compras : de mantequilla de azúcar granulada de azúcar muscovado o azúcar moreno de azúcar glas 2 huevos de puré de calabaza de leche de harina de levadura química de bicarbonato de canela en polvo + un poco para la decoración de jengibre en polvo 0, de nuez moscada en polvo 1 pizca de sal de mascarpone de crema líquida entera Tiempo de preparación: 25 minutos + 1 hora de cocción Para un pastel de 24 cm de largo (he hecho un pastel de 20 cm & 3 muffins con estas cantidades): El pastel : de mantequilla de azúcar granulada de azúcar muscovado o azúcar moreno 2 huevos de puré de calabaza de leche de harina de levadura química de bicarbonato de canela en polvo de jengibre en polvo 0, de nuez moscada en polvo 1 pizca de sal Derrita la mantequilla con las especias (canela, jengibre, nuez moscada).

5. Agregue los azúcares, luego los huevos uno a uno.

6. Incorpore luego el puré de calabaza, la sal y la leche.

7. Por separado, mezcle la harina, la levadura y el bicarbonato y cernir la mezcla.

8. Agregue los ingredientes secos a la primera mezcla.

9. Vierta la masa en un molde engrasado y enharinado o forrado con papel pergamino.

10. Hornee a 160°C durante aproximadamente 50 minutos a 1 hora de cocción según su horno, la punta de un cuchillo insertado en el pastel debe salir seca.

11. Deje enfriar y luego desmolde antes de pasar al glaseado.

12. El glaseado : de mascarpone de crema líquida entera de azúcar glas Un poco de canela en polvo Bata la crema, el mascarpone y el azúcar glas hasta obtener una consistencia de chantilly bien firme.

13. Extienda el glaseado sobre el pastel, espolvoree un poco de canela y ¡disfrute!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com