

Galleta de calabaza de Halloween, jarabe de arce y nueces pecanas.

Ingrédients

- 110g de nueces de pecán picadas
- 100g de azúcar moreno
- 110g de mantequilla
- 80g de jarabe de arce
- 2 huevos
- 100g de azúcar moreno
- 40g de jarabe de arce
- 90g de aceite neutro
- 60g de leche entera
- 200g de yogur natural
- 180g de harina
- 5g de levadura química
- 100g de crema líquida entera
- 2 cucharadas de jarabe de arce

Préparation

1. ¡En unos días es Halloween!
2. Para aquellos de ustedes que lo celebran y que buscan una receta fácil y rápida para su postre del 31 de octubre, están en el lugar correcto. Para los demás, ¡esta receta también puede ser un postre otoñal que debería gustar a muchas personas!
3. Había hecho varias preguntas en Instagram para saber qué les interesaba como receta en la ocasión, así que como estaba previsto es un bizcocho esponjoso con jarabe de arce y canela, y para la decoración eligieron calabaza.
4. Entonces me lancé con un aro clásico y papel de aluminio para crear una forma de calabaza, sin comprar un molde que solo utilizaría una vez al año.
5. En cuanto a la decoración, si quieren, también pueden colorear la crema batida de naranja para un resultado aún más calabaza.
6. Ingredientes: Usé el extracto de vainilla Norohy de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
7. Usé el jarabe de arce y las nueces de pecán de Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
8. Tiempo de preparación: 30 minutos + 35 minutos de cocción + enfriamientoPara un molde de pastel de 20 a 22 cm de diámetro Para preparar el molde: Para hacer una forma de calabaza sin comprar un molde especial, toma un molde redondo.
9. Usa papel de aluminio para crear la forma que deseas (puedes ayudarte dibujando la forma deseada en un papel debajo).
10. Luego, coloca papel de hornear alrededor para hornear el pastel.
11. El caramelo de jarabe de arce y nueces de pecán: de nueces de pecán picadas de azúcar moreno de mantequilla de jarabe de arce Pon todos los ingredientes en una cacerola y cocina hasta que la mantequilla se haya derretido y el azúcar se haya disuelto, pero no más.
12. Vierte la mezcla en el fondo del molde.
13. El bizcocho de vainilla y jarabe de arce: 2 huevos de azúcar moreno de jarabe de arce de aceite

neutro de leche entera de yogur natural de harina de levadura química Bate los huevos con el azúcar y el jarabe de arce.

14. Añade el aceite, luego la leche y el yogur.

15. Incorpora finalmente la harina y la levadura.

16. Vierte la masa en el molde.

17. Hornea en el horno precalentado a 160-170°C durante 35 minutos (la punta de un cuchillo debe salir seca).

18. Deja enfriar antes de preparar la crema batida.

19. La crema batida & los acabados: de crema líquida entera 2 cucharadas de jarabe de arce Unas nueces de pecán Bate la crema con el jarabe de arce hasta obtener una crema batida.

20. Coloca la crema batida en el pastel, luego decora con trozos de nueces de pecán para imitar la forma de una calabaza antes de disfrutarlo.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com