

Pastel de canela y nueces de pecán

Ingrédients

- 120g de mantequilla pomada
- 75g de azúcar muscovado
- 35g de azúcar granulada
- 6g de canela en polvo (ajustar según tus gustos)
- 40g de jarabe de arce
- 3 huevos
- 200g de harina
- 6g de levadura química
- 70g de crema líquida entera
- 100g de nueces de pecán
- 250g de chocolate con leche al 40% de cacao
- 45g de aceite neutro tipo pepita de uva
- 50g de nueces de pecán finamente picadas

Préparation

1. Una buena porción de pastel a la hora de la merienda, ¿qué mejor?
2. ¡Y aún más si es un pastel de canela y nueces de pecán, bien esponjoso y aromático!
3. Por supuesto, el glaseado añade un poco de indulgencia pero es totalmente opcional, ya podrás disfrutar del pastel simple. Material : Molde para pastel Batidor Ingredientes : He utilizado el jarabe de arce y las nueces de pecán Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
4. He utilizado el chocolate Jivara de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
5. Tiempo de preparación: 30 minutos + 1 hora de cocción Para un pastel de 20cm: El pastel: de mantequilla pomada de azúcar muscovado de azúcar granulada de canela en polvo (ajustar según tus gustos) de jarabe de arce 3 huevos de harina de levadura química de crema líquida entera de nueces de pecán Mezcla la mantequilla con los azúcares y la canela, luego añade el jarabe de arce.
6. Añade luego los huevos uno por uno, mezclando después de cada adición.
7. Incorpora después la harina y la levadura, luego la crema líquida.
8. Termina con las nueces de pecán picadas.
9. Vierte la masa en el molde engrasado y enharinado o forrado con papel encerado, y hornea en el horno precalentado a 160°C durante aproximadamente 1 hora (un cuchillo insertado en el pastel debe salir seco).
10. Envuélvelo en film alimentario para que mantenga su esponjosidad, y déjalo enfriar completamente antes de glasearlo.
11. El glaseado rocher: de chocolate con leche al 40% de cacao de aceite neutro tipo pepita de uva de nueces de pecán finamente picadas Derrete el chocolate suavemente, luego añade el aceite neutro y las nueces de pecán picadas.
12. Mezcla, luego vierte sobre el pastel colocado en una rejilla una vez completamente enfriado.
13. Deja cristalizar y ¡disfruta!