

Pastel Bundt de manzana, canela y jarabe de arce - Halloween

Ingrédients

- 260g de harina
- 6g de levadura en polvo
- 1 pizca de sal
- 5g de canela en polvo
- 3 huevos
- 130g de mantequilla
- 120g de azúcar mascabado (o azúcar morena en su defecto)
- 80g de azúcar blanco
- 40g de jarabe de arce
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla
- 2 manzanas
- 100g de nueces pecanas
- 70g de jarabe de arce
- 25g de mantequilla
- 145g de azúcar glas
- 25g de nueces pecanas para decorar

Préparation

1. Un bonito pastel, fácil de hacer y perfecto para el otoño (y sin chocolate, lo cual es bastante raro y digno de mención), ¡ese es el plan del día!
2. Un pastel de manzana, canela (opcional por supuesto), jarabe de arce y nueces pecanas (que también puedes reemplazar por nueces o almendras) que horneé en un molde de bundt cake pero puedes usar el molde de tu elección. Ingredientes: Usé el jarabe de arce y las nueces pecanas de Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
3. Tiempo de preparación: 30 minutos + aproximadamente 1 hora de cocción. Para 10/12 personas: El pastel : de harina de levadura en polvo 1 pizca de sal de canela en polvo 3 huevos de mantequilla de azúcar mascabado (o azúcar morena en su defecto) de azúcar blanco de jarabe de arce 2 cucharaditas de extracto de vainilla 2 manzanas de nueces pecanas. Derrete la mantequilla y deja que se temple.
4. Mezcla la harina, la levadura, la sal y la canela.
5. Bate los huevos con los azúcares y el jarabe de arce, luego añade la mantequilla y la vainilla.
6. Vierte los ingredientes secos en la mezcla anterior y mezcla bien.
7. Finalmente, corta las manzanas en cubos pequeños y pica las nueces pecanas, luego añádelas a la masa del pastel.
8. Vierte todo en un molde engrasado y enharinado, luego hornea aproximadamente 55 minutos a 165°C (la punta de un cuchillo inserta en el pastel debe salir seca).
9. Déjalo enfriar.
10. El glaseado : de jarabe de arce de mantequilla de azúcar glas de nueces pecanas para decorar. Calienta la mantequilla con el jarabe de arce hasta que se derrita.
11. Añade el azúcar glas tamizado, mezcla bien, luego vierte el glaseado sobre el pastel colocado sobre una rejilla.
12. Decora con las nueces pecanas, deja que cristalice ¡y disfruta!