Tökös kenyér

Ingrédients

· 130g kristálycukor
· 60g muscovado cukor vagy nádcukor
· 20g porcukor
· 2 tojás
· 420g sütőtök püré
· 60g tej
· 260g liszt
· 4g sütőpor
· 3g szódabikarbóna
· 5g fahéj + egy kis a díszítéshez
· 1g gyömbérpor
· 0,5g szerecsendió por
· 1 csipet só
· 160g mascarpone
· 100g tejszín
· 115g vaj
· 130g kristálycukor
· 60g muscovado cukor vagy nádcukor
· 2 tojás
· 420g sütőtök püré
· 60g tej
· 260g liszt
· 4g sütőpor
· 3g szódabikarbóna
· 5g fahéj
· 1g gyömbérpor
· 0,5g szerecsendió por
· 1 csipet só
· 160g mascarpone
· 100g tejszín
· 20g porcukor

Préparation

1. Biztosan ismeri a banánkenyeret, de mi a helyzet a sütőtök kenyérrel?

2. Egy ízletes sütőtökös és fűszeres sütemény, nagyon puha, és egy krémes mascarpone mázzal van a tetején, amely nagyon népszerű az Egyesült Államokban, ahol sok tököt használnak az édes receptekben: muffinok, pite, sütemény... A recept nagyon egyszerű, ha házi sütőtök pürét használ, ügyeljen arra, hogy jól sűrű legyen, ne legyen túl nedves, mert ez megváltoztathatja a sütemény végső állagát.

3. Hozzávalók :Használom a sütőtök pürét & a fahéjat Koro : ILETAITUNGATEAU kód a weboldalon 5% kedvezményért (nem affiliate).

4. Bevásárlólista : vaj kristálycukor muscovado cukor vagy nádcukor porcukor 2 tojás sütőtök püré tej liszt sütőpor szódabikarbóna fahéj + egy kis a díszítéshez gyömbérpor 0, szerecsendió por 1 csipet só mascarpone tejszín Elkészítési idő: 25 perc + 1 óra sütés Egy 24 cm hosszú süteményhez (én 20 cm-es süteményt és 3 muffint készítettem ezekből az adagokból) : A sütemény : vaj kristálycukor muscovado cukor vagy nádcukor 2 tojás sütőtök püré tej liszt sütőpor szódabikarbóna fahéj gyömbérpor 0, szerecsendió por 1 csipet só Olvassza fel a vajat a fűszerekkel (fahéj, gyömbér, szerecsendió).

5. Adja hozzá a cukrokat, majd a tojásokat egyesével.

6. Ezután keverje hozzá a sütőtök pürét, a sót és a tejet.

7. Külön tálban keverje össze a lisztet, a sütőport és a szódabikarbónát, majd szitálja át a keveréket.

8. Adja hozzá a száraz hozzávalókat az első keverékhez.

9. Öntse a tésztát egy kivajazott és lisztezett formába, vagy sütőpapírral bélelt formába.

10. Süsse 160°C-on körülbelül 50 percig 1 óráig, a süteménybe szúrt kés hegyének száraznak kell lennie.

11. Hagyja kihűlni, majd fordítsa ki a formából, mielőtt a mázra térne.

12. A máz : mascarpone tejszín porcukor Egy kis fahéj Verje fel a tejszínt, a mascarponét és a porcukrot, amíg jól kemény tejszínhabot nem kap.

13. Kenje el a mázat a süteményre, szórjon rá egy kis fahéjat, és élvezze!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com