

Kue labu Halloween, sirup maple & kenari

Ingrédients

- 110g kacang pecan cincang
- 100g gula merah
- 110g mentega
- 80g sirup maple
- 2 telur
- 100g gula merah
- 40g sirup maple
- 90g minyak netral
- 60g susu penuh
- 200g yogurt tawar
- 180g tepung
- 5g baking powder
- 100g krim cair penuh
- 2 sendok makan sirup maple

Préparation

1. Dalam beberapa hari, itu adalah Halloween!
2. Bagi kalian yang merayakannya dan mencari resep mudah dan cepat untuk pencuci mulut pada 31 Oktober, kalian berada di tempat yang tepat. Bagi yang lain, resep ini juga bisa menjadi pencuci mulut musim gugur yang pasti disukai banyak orang!
3. Saya telah mengajukan beberapa pertanyaan di Instagram untuk mengetahui resep apa yang menarik bagi kalian untuk kesempatan ini, jadi seperti yang direncanakan, ini adalah kue lembut dengan sirup maple dan kayu manis, dan untuk dekorasinya, kalian memilih labu.
4. Jadi saya mulai dengan lingkaran klasik dan kertas aluminium untuk membuat bentuk labu, tanpa membeli cetakan yang hanya akan saya gunakan sekali dalam setahun.
5. Untuk dekorasi, jika kalian mau, kalian juga bisa mewarnai krim kocok dengan warna oranye untuk hasil yang lebih mirip labu!
6. Bahan-bahan : Saya menggunakan ekstrak vanili Norohy dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
7. Saya menggunakan sirup maple dan kacang pecan dari Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (non-afiliasi).
8. Waktu persiapan: 30 menit + 35 menit memasak + pendinginan. Untuk cetakan kue berdiameter 20 hingga 22cm. Untuk menyiapkan cetakan: Untuk membuat bentuk labu tanpa membeli cetakan khusus, ambil cetakan bulat.
9. Gunakan kertas aluminium untuk membuat bentuk yang kalian inginkan (kalian bisa membantu dengan menggambar bentuk yang diinginkan di kertas di bawahnya).
10. Kemudian, letakkan kertas roti di sekelilingnya untuk memanggang kue.
11. Karamel dengan sirup maple dan kacang pecan: kacang pecan cincang gula merah mentega sirup maple. Masukkan semua bahan ke dalam panci dan masak hingga mentega meleleh dan gula larut, tetapi tidak lebih.
12. Tuangkan campuran ke dasar cetakan.
13. Kue vanili dan sirup maple: 2 telur gula merah sirup maple minyak netral susu penuh yogurt tawar tepung baking powder. Kocok telur dengan gula dan sirup maple.

14. Tambahkan minyak, lalu susu dan yogurt.
15. Akhirnya, masukkan tepung dan baking powder.
16. Tuangkan adonan ke dalam cetakan.
17. Panggang dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 160-170°C selama 35 menit (ujung pisau harus keluar kering).
18. Biarkan dingin sebelum menyiapkan krim kocok.
19. Krim kocok & penyelesaian: krim cair penuh 2 sendok makan sirup maple Beberapa kacang pecan Kocok krim dengan sirup maple hingga mendapatkan krim kocok.
20. Semprotkan krim kocok di atas kue, lalu hias dengan potongan kacang pecan untuk meniru bentuk labu sebelum kalian menikmati!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com