

Kue marmer labu & coklat

Ingrédients

- 55g minyak netral
- 110g gula muscovado atau gula merah
- 125g gula tebu
- 2 telur
- 60g susu penuh
- 210g pure labu
- 180g tepung
- 5g baking powder
- 3g baking soda
- 3g kayu manis bubuk
- 5g rempah-rempah pumpkin spice
- 20g kakao bubuk + 35g susu penuh

Préparation

1. Setelah pai labu, saya kembali dengan (tentu saja) sebuah kue musiman, kue marmer labu & coklat yang berwarna cerah, beraroma, dan menggugah selera.
2. Resepnya sangat sederhana dan kue ini tetap lembut selama beberapa hari.
3. ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (tidak terafiliasi).
4. Saya menggunakan coklat Oriado dan kakao bubuk dari Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (terafiliasi).
5. Waktu persiapan : 30 menit + 1 jam memanggang
Untuk kue berukuran 20cm : Bahan-bahan : minyak netral gula muscovado atau gula merah gula tebu 2 telur susu penuh pure labu tepung baking powder baking soda kayu manis bubuk rempah-rempah pumpkin spice kakao bubuk + susu penuh Beberapa kepingan coklat (opsional) Resep : Campurkan minyak dengan gula, lalu tambahkan telur, susu, dan tepung.
6. Masukkan tepung, baking powder, baking soda, dan rempah-rempah.
7. Aduk rata.
8. Ambil adonan.
9. Tambahkan kakao bubuk yang sudah diayak dan susu.
10. Tuangkan adonan secara bergantian ke dalam cetakan kue yang sudah diolesi mentega/tepung atau dilapisi dengan kertas roti (saya membuat apisan adonan labu & apisan adonan coklat).
11. Panggang selama 1 jam hingga 1 jam 10 menit (tergantung oven Anda) dalam oven yang sudah dipanaskan pada suhu 160°C.
12. Keluarkan kue dari cetakan dan bungkus dengan plastik agar tetap lembut saat mendingin.
13. Anda bisa mengglasirnya jika mau; dalam hal ini, campurkan coklat hitam yang dilelehkan perlahan dengan minyak netral dan tuangkan glasir di atas kue yang diletakkan di atas rak.
14. Biarkan mengkristal sebelum Anda menikmati!