Roti labu

Ingrédients

· 130g gula pasir
· 60g gula muscovado atau gula merah
· 20g gula bubuk
· 2 telur
· 420g pure labu
· 60g susu
· 260g tepung
· 4g baking powder
· 3g baking soda
· 5g bubuk kayu manis + sedikit untuk dekorasi
· 1g bubuk jahe
· 0,5g bubuk pala
· 1 sejumput garam
· 160g mascarpone
· 100g krim cair penuh
· 115g mentega
· 130g gula pasir
· 60g gula muscovado atau gula merah
· 2 telur
· 420g pure labu
· 60g susu
· 260g tepung
· 4g baking powder
· 3g baking soda
· 5g bubuk kayu manis
· 1g bubuk jahe
· 0,5g bubuk pala
· 1 sejumput garam
· 160g mascarpone
· 100g krim cair penuh
· 20g gula bubuk

Préparation

1. Anda pasti sudah sangat mengenal banana bread, tetapi bagaimana dengan pumpkin bread?

2. Kue lezat dengan labu dan rempah-rempah, sangat lembut dan ditutupi dengan glasir krim mascarpone, sangat populer di Amerika Serikat di mana mereka banyak menggunakan labu dalam resep manis: muffin, pai, kue... Resepnya sangat sederhana, jika Anda menggunakan pure labu buatan sendiri, pastikan itu cukup kental, tidak terlalu lembab agar tidak mengubah tekstur akhir kue.

3. Bahan-bahan :Saya menggunakan pure labu & bubuk kayu manis Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (tidak terafiliasi).

4. Daftar belanja : mentega gula pasir gula muscovado atau gula merah gula bubuk 2 telur pure labu susu tepung baking powder baking soda bubuk kayu manis + sedikit untuk dekorasi bubuk jahe 0, bubuk pala 1 sejumput garam mascarpone krim cair penuh Waktu persiapan: 25 menit + 1 jam memasak Untuk kue sepanjang 24cm (saya membuat kue sepanjang 20cm & 3 muffin dengan jumlah ini): Kue : mentega gula pasir gula muscovado atau gula merah 2 telur pure labu susu tepung baking powder baking soda bubuk kayu manis bubuk jahe 0, bubuk pala 1 sejumput garam Lelehkan mentega dengan rempah-rempah (kayu manis, jahe, pala).

5. Tambahkan gula, lalu telur satu per satu.

6. Kemudian masukkan pure labu, garam, dan susu.

7. Di tempat lain, campurkan tepung, baking powder, dan baking soda, lalu ayak campuran tersebut.

8. Tambahkan bahan kering ke dalam campuran pertama.

9. Tuangkan adonan ke dalam loyang yang sudah diolesi mentega dan ditaburi tepung atau dilapisi dengan kertas roti.

10. Panggang pada suhu 160°C selama sekitar 50 menit hingga 1 jam tergantung oven Anda, ujung pisau yang ditusukkan ke dalam kue harus keluar kering.

11. Biarkan dingin lalu keluarkan dari loyang sebelum melanjutkan ke glasir.

12. Glasir : mascarpone krim cair penuh gula bubuk Sedikit bubuk kayu manis Kocok krim, mascarpone, dan gula bubuk hingga mendapatkan konsistensi krim kocok yang kaku.

13. Oleskan glasir di atas kue, taburi dengan sedikit kayu manis dan nikmati!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com