

Kue apel, vanila & maple

Ingrédients

- 90g mentega lunak
- 110g gula maple
- 1 buah vanila
- 3 telur
- 150g tepung T55
- 6g baking powder
- 35g krim cair kental
- 3 apel

Préparation

1. Bahkan setelah lebih dari 50 resep dari buku saya (dan beberapa lainnya yang bisa ditemukan di sini), saya selalu punya ide resep cake!
2. Jadi saya kembali dengan cake beraroma musim gugur, apel dan sirup maple (dan sedikit vanila juga!
3.).
4. Saya menggunakan gula maple, Anda dapat menemukannya di internet atau di toko khusus.
5. Saya tidak menyarankan menggantinya dengan sirup maple, tekstur cake akan benar-benar berbeda!
6. Peralatan: Loyang cake Bahan-bahan: Saya menggunakan vanila Madagascar Norohy dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk potongan 20% di seluruh situs (afiliasi).
7. Waktu persiapan: 20 menit + 1 jam hingga 1 jam 10 menit memasak Untuk cake 20cm: Bahan-bahan: mentega lunak gula maple 1 buah vanila 3 telur tepung T55 baking powder krim cair kental 3 apel Resep: Panaskan oven hingga 160°C.
8. Campurkan mentega lunak dengan gula maple dan biji vanila.
9. Tambahkan telur satu per satu, lalu tepung dan baking powder yang telah diayak.
10. Masukkan krim cair.
11. Potong apel menjadi irisan tipis, lalu masukkan ke dalam adonan (simpan beberapa irisan untuk bagian atas cake).
12. Tuang adonan ke dalam loyang, tambahkan beberapa irisan apel.
13. Panggang cake selama 1 jam hingga 1 jam 10 menit.
14. Biarkan dingin beberapa menit sebelum dilepas dari loyang ke rak pendingin, dan nikmati!