Pane di zucca

Ingrédients

· 130g di zucchero semolato
· 60g di zucchero muscovado o di canna
· 20g di zucchero a velo
· 2 uova
· 420g di purea di zucca
· 60g di latte
· 260g di farina
· 4g di lievito chimico
· 3g di bicarbonato
· 5g di cannella in polvere + un po' per la decorazione
· 1g di zenzero in polvere
· 0,5g di noce moscata in polvere
· 1 pizzico di sale
· 160g di mascarpone
· 100g di panna liquida intera
· 115g di burro
· 130g di zucchero semolato
· 60g di zucchero muscovado o di canna
· 2 uova
· 420g di purea di zucca
· 60g di latte
· 260g di farina
· 4g di lievito chimico
· 3g di bicarbonato
· 5g di cannella in polvere
· 1g di zenzero in polvere
· 0,5g di noce moscata in polvere
· 1 pizzico di sale
· 160g di mascarpone
· 100g di panna liquida intera
· 20g di zucchero a velo

Préparation

1. Conoscete sicuramente il banana bread, ma che dire del pumpkin bread?

2. Un delizioso dolce di zucca e spezie, molto morbido e ricoperto da una glassa cremosa al mascarpone, molto popolare negli Stati Uniti dove utilizzano molto le zucche nelle ricette dolci: muffin, torta, dolce... La ricetta è molto semplice, se usate la purea di zucca fatta in casa assicuratevi che sia ben densa, non troppo umida per non alterare la consistenza finale del dolce.

3. Ingredienti :Ho utilizzato la purea di zucca & la cannella in polvere Koro: codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).

4. Lista della spesa : di burro di zucchero semolato di zucchero muscovado o di canna di zucchero a velo 2 uova di purea di zucca di latte di farina di lievito chimico di bicarbonato di cannella in polvere + un po' per la decorazione di zenzero in polvere 0, di noce moscata in polvere 1 pizzico di sale di mascarpone di panna liquida intera Tempo di preparazione : 25 minuti + 1 ora di cottura Per un dolce di 24cm di lunghezza (ho fatto un dolce di 20cm & 3 muffin con queste quantità) : Il dolce : di burro di zucchero semolato di zucchero muscovado o di canna 2 uova di purea di zucca di latte di farina di lievito chimico di bicarbonato di cannella in polvere di zenzero in polvere 0, di noce moscata in polvere 1 pizzico di sale Fate sciogliere il burro con le spezie (cannella, zenzero, noce moscata).

5. Aggiungete gli zuccheri, poi le uova una alla volta.

6. Incorporate quindi la purea di zucca, il sale e il latte.

7. A parte, mescolate la farina, il lievito e il bicarbonato e setacciate il composto.

8. Aggiungete gli ingredienti secchi al primo composto.

9. Versate l'impasto in uno stampo imburrato e infarinato o rivestito con carta da forno.

10. Infornate a 160°C per circa 50 minuti a 1 ora di cottura a seconda del vostro forno, la punta di un coltello infilato nel dolce deve uscire asciutta.

11. Lasciate raffreddare poi sformate prima di passare alla glassa.

12. La glassa : di mascarpone di panna liquida intera di zucchero a velo Un po' di cannella in polvere Montate la panna, il mascarpone e lo zucchero a velo fino ad ottenere una consistenza di panna montata ben ferma.

13. Stendete la glassa sul dolce, spolverizzate con un po' di cannella e gustate!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com