

Torta di Halloween alla cannella

Ingrédients

- 170g di burro morbido
- 125g di zucchero di canna
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 3 uova
- 150g di farina
- 6g di lievito
- 35g di panna liquida
- 25g di zucchero di canna
- 100g di philadelphia
- 60g di zucchero a velo

Préparation

1. Ah l'autunno, le foglie che cadono, le temperature che scendono, ma soprattutto, la cannella!
2. Bene, se non vi piace, chiaramente non siete nel posto giusto, ma per quelli che come me la adorano, non posso che consigliarvi di provare questa ricetta ultra semplice ma deliziosa, perfetta per accompagnare la vostra bevanda calda preferita in questa stagione.
3. Mi sono quindi ispirata ai famosi cinnamon rolls, quelle brioche arrotolate alla cannella con una glassa al cream cheese ultra popolari nel nord Europa e negli Stati Uniti, e ho realizzato un cake molto semplice leggermente profumato alla vaniglia, guarnito con la stessa preparazione dei cinnamon rolls: burro/zucchero/cannella e sormontato dalla stessa glassa.
4. Risultato, un cake super morbido e ben profumato!
5. Ingredienti: Ho usato la cannella di Koro: codice ILETAITUNGATEAU per uno sconto del 5% su tutto il sito (non affiliato).
6. Mescolate il burro morbido con lo zucchero e la vaniglia.
7. Aggiungete poi le uova una alla volta, quindi la farina e il lievito precedentemente setacciati.
8. Terminate con la panna.
9. Per la guarnizione tipo cinnamon roll, mescolate il burro morbido con lo zucchero e la cannella.
10. Nello stampo da cake imburrito e infarinato o rivestito di carta da forno, alternate strati di impasto per cake e burro alla cannella, poi passate un coltello nell'impasto per marmorizzarlo e integrare leggermente il burro alla cannella nell'impasto del cake.
11. Terminate con una linea sottile di burro alla cannella su tutta la lunghezza del cake.
12. Infornate nel forno preriscaldato a 160°C per 50 minuti (un coltello inserito nel cake deve uscirne asciutto) poi lasciatelo raffreddare qualche minuto prima di sformarlo.
13. Per mantenerlo morbido, potete avvolgerlo nella pellicola trasparente subito dopo averlo sformato, mentre aspettate di glassarlo.
14. Mescolate bene gli ingredienti, poi stendete la glassa sul cake raffreddato e spolverate di cannella prima di godervi questa delizia!