

Gâteau citrouilleTorta di zucca di Halloween, sciroppo d'acero e noci pecan

Ingrédients

- 110g di noci pecan tritate
- 100g di zucchero di canna
- 110g di burro
- 80g di sciroppo d'acero
- 2 uova
- 100g di zucchero di canna
- 40g di sciroppo d'acero
- 90g di olio neutro
- 60g di latte intero
- 200g di yogurt naturale
- 180g di farina
- 5g di lievito in polvere
- 100g di panna liquida intera
- 2 cucchiaini di sciroppo d'acero

Préparation

1. Tra pochi giorni è Halloween!
2. Per chi di voi lo festeggia e sta cercando una ricetta facile e veloce per il vostro dolce del 31 ottobre, siete nel posto giusto. Per gli altri, questa ricetta può anche essere un dessert autunnale che dovrebbe piacere a molte persone!
3. Avevo posto diverse domande su Instagram per sapere cosa vi interessava come ricetta in occasione, quindi come previsto è un dolce soffice con sciroppo d'acero e cannella, e per la decorazione avete scelto la zucca.
4. Mi sono quindi lanciata con un cerchio classico e carta d'alluminio per creare una forma di zucca, senza acquistare uno stampo che mi servirebbe una sola volta all'anno.
5. A livello di decorazione, se volete potete anche colorare la panna montata in arancione per un risultato ancora più a forma di zucca!
6. Ingredienti: Ho usato l'estratto di vaniglia Norohy di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
7. Ho usato lo sciroppo d'acero e le noci pecan di Koro: codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
8. Tempo di preparazione: 30 minuti + 35 minuti di cottura + raffreddamentoPer uno stampo per dolci di 20 a 22 cm di diametro Per preparare lo stampo: Per fare una forma di zucca senza acquistare uno stampo speciale, prendete uno stampo rotondo.
9. Usate carta d'alluminio per creare la forma che desiderate (potete aiutarvi disegnando la forma desiderata su un foglio di carta sotto).
10. Poi, mettete carta da forno tutto intorno per cuocere il dolce.
11. Mettete tutti gli ingredienti in una casseruola e cuocete finché il burro non sia fuso e lo zucchero sciolto, ma non di più.
12. Versate il composto sul fondo dello stampo.
13. Sbattete le uova con lo zucchero e lo sciroppo d'acero.
14. Aggiungete l'olio, poi il latte e lo yogurt.
15. Incorporate infine la farina e il lievito.

16. Versate il composto nello stampo.
17. Infornate nel forno preriscaldato a 160-170°C per 35 minuti di cottura (la punta di un coltello deve uscire asciutta).
18. Lasciate raffreddare prima di preparare la panna montata.
19. Montate la panna con lo sciroppo d'acero fino ad ottenere una panna montata.
20. Distribuite la panna montata sulla torta, quindi decorate con pezzi di noci pecan per imitare la forma di una zucca prima di gustarla!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com