

Bundt cake mela, cannella & sciroppo d'acero - Halloween

Ingrédients

- 260g di farina
- 6g di lievito in polvere
- 1 pizzico di sale
- 5g di cannella in polvere
- 3 uova
- 130g di burro
- 120g di zucchero muscovado (o zucchero di canna, in mancanza)
- 80g di zucchero semolato
- 40g di sciroppo d'acero
- 2 cucchiaini di estratto di vaniglia
- 2 mele
- 100g di noci pecan
- 70g di sciroppo d'acero
- 25g di burro
- 145g di zucchero a velo
- 25g di noci pecan per decorare

Préparation

1. Una bella torta, facile da fare, e perfetta per l'autunno (e senza cioccolato, il che è abbastanza raro da sottolineare), ecco il programma di oggi!
2. Una torta con mela, cannella (opzionale ovviamente), sciroppo d'acero e noci pecan (che potete anche sostituire con noci o mandorle) che ho cotto in uno stampo per bundt cake, ma potete utilizzare lo stampo che preferite. Ingredienti: 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).
3. Tempo di preparazione: 30 minuti + circa 1 ora di cottura. Per 10/12 persone: La torta: di farina di lievito in polvere 1 pizzico di sale di cannella in polvere 3 uova di burro di zucchero muscovado (o zucchero di canna, in mancanza) di zucchero semolato di sciroppo d'acero 2 cucchiaini di estratto di vaniglia 2 mele di noci pecan. Fate fondere il burro e lasciatelo intiepidire.
4. Mescolate la farina, il lievito, il sale e la cannella.
5. Sbattete le uova con gli zuccheri e lo sciroppo d'acero, poi aggiungete il burro e la vaniglia.
6. Versate gli ingredienti secchi nel composto precedente e mescolate bene.
7. Infine, tagliate le mele a piccoli cubi e tritate le noci pecan, poi aggiungetele all'impasto della torta.
8. Versate il tutto in uno stampo imburrito e infarinato, poi cuocete per circa 55 minuti a 165°C (la punta di un coltello inserita nella torta deve uscirne asciutta).
9. Lasciate raffreddare.
10. La glassa: di sciroppo d'acero di burro di zucchero a velo di noci pecan per decorare. Fate intiepidire il burro con lo sciroppo d'acero finché sarà fuso.
11. Aggiungete lo zucchero a velo setacciato, mescolate bene, poi versate la glassa sulla torta posta su una griglia.
12. Decorate con le noci pecan, lasciate cristallizzare e gustate!