かぼちゃのパン

Préparation

1.

あなたはバナナブレッドを非常によく知っているでしょうが、パンプキンブレッドについてはどうですか? おいしいかぼちゃとスパイスのケーキで、非常にしっとりしていて、マスカルポーネのクリーミーなアイシングがのっています。アメリカでは、甘いレシピにかぼちゃを多く使うため、非常に人気があります: マフィン、タルト、ケーキ...

レシピは非常にシンプルで、自家製のかぼちゃピューレを使用する場合は、しっかりとした濃度で、あまり湿っていないことに注意してください。そうしないと、ケーキの最終的な食感が変わってしまう可能性があります。材料: 私はかぼちゃピューレとシナモンパウダーを使用しました Koro: サイト全体で5%の割引コードILETAITUNGATEAU (アフィリエイトではありません)。

買い物リスト: のバター の砂糖 のムスコバド糖またはブラウンシュガー の粉砂糖 2個の卵 のかぼちゃピューレ の牛乳 の小麦粉 のベーキングパウダー の重曹 のシナモンパウダー + デコレーション用に少々 の生姜パウダー 0.

2. のナツメグパウダー ひとつまみの塩 のマスカルポーネ の生クリーム 準備時間: 25分 +

1時間の焼き時間 24cmの長さのケーキ用 (私はこの量で20cmのケーキと3つのマフィンを作りました): ケーキ: のバター の砂糖 のムスコバド糖またはブラウンシュガー 2個の卵 のかぼちゃピューレ の牛乳 の小麦粉 のベーキングパウダー の重曹 のシナモンパウダー の生姜パウダー 0.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com