

Ciasto dyniowe na Halloween z syropem klonowym i orzechami pekan

Ingrédients

- 110g posiekanych orzechów pekan
- 100g cukru br zowego
- 110g mas a
- 80g syropu klonowego
- 2 jajka
- 100g cukru br zowego
- 40g syropu klonowego
- 90g oleju neutralnego
- 60g pe not ustego mleka
- 200g jogurtu naturalnego
- 180g m ki
- 5g proszku do pieczenia
- 100g mietany kremówki
- 2 y ki syropu klonowego

Préparation

1. Za kilka dni Halloween!
2. Dla tych z was, którzy je obchodz łi szukaj ł atwego i szybkiego przepisu na deser na 31 pa dziernika, jeste cie w dobrym miejscu łDla innych ten przepis mo e by łrównie łjesiennym deserem, który powinien przypa łdo gustu wielu osobom!
3. Zada em kilka pyta łna Instagramie, aby dowiedzie łsi , co was interesuje jako przepis na ł tokazj , wi c zgodnie z planem jest to wilgotne ciasto z syropem klonowym i cynamonem, a do dekoracji wybrali cie dyni .
4. Postanowi em wi c u y łklasycznej formy i folii aluminiowej, aby stworzy łkszta ł dyni, nie kupuj c formy, która przyda aby mi si łtylko raz w roku.
5. Je li chodzi o dekoracj , mo ecie równie łzabarwi łbit ł mietan łna pomara czowo, aby uzyska łjeszcze bardziej dyniowy efekt!
6. Sk adniki : U y em ekstraktu waniliowego Norohy od Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% зни ki na ca ej stronie (powi zany).
7. U y em syropu klonowego i orzechów pekan od Koro: kod ILETAITUNGATEAU na 5% зни ki na ca ej stronie (niepowi zany).
8. Czas przygotowania: 30 minut + 35 minut pieczenia + ch odzenieDla formy do ciasta o rednicy 20 do 22 cm Aby przygotowa łform : Aby zrobi łkszta ł dyni bez kupowania specjalnej formy, we łokr g łform .
9. U y łfolii aluminiowej, aby stworzy łpo dany ksza łt (mo esz pomóc sobie, rysuj c po dany ksza łt na papierze poni ej).
10. Nast pnie umie łpapier do pieczenia wokó , aby upiec ciasto.
11. Karmel z syropem klonowym i orzechami pekan: posiekanych orzechów pekan cukru br zowego mas a syropu klonowego Umie łwszystkie sk adniki w garnku i gotuj, a łmas o si łroztopi, a cukier si rozpu ci, ale nie d u ej.
12. Wlej mieszank łna dno formy.
13. Ciasto waniliowe i syrop klonowy: 2 jajka cukru br zowego syropu klonowego oleju neutralnego pe not ustego mleka jogurtu naturalnego m ki proszku do pieczenia Ubij jajka z cukrem i syropem klonowym.
14. Dodaj olej, a nast pnie mleko i jogurt.

15. Na koniec wmieszaj m k t proszek do pieczenia.
16. Wlej ciasto do formy.
17. Piec w piekarniku nagrzanym do 160-170°C przez 35 minut (czubek no a powinien wyj t suchy).
18. Pozwól ostygn t przed przygotowaniem bitej mietany.
19. Bitą mietaną i wyko czenia: mietany kremówki 2 y ki syropu klonowego Kilka orzechów pekan Ubij mietan t z syropem klonowym, a tuzyskasz bit t mietan .
20. Na ó t bit t mietan t na ciasto, a nast pnie udekoruj kawa kami orzechów pekan, aby na ladowa tksztą t dyni, zanim si t rozkoszujesz!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com