Chleb dyniowy

Ingrédients

· 130g cukru kryształu
· 60g cukru muscovado lub brązowego
· 20g cukru pudru
· 2 jajka
· 420g purée z dyni
· 60g mleka
· 260g mąki
· 4g proszku do pieczenia
· 3g sody oczyszczonej
· 5g cynamonu w proszku + trochę do dekoracji
· 1g imbiru w proszku
· 0,5g gałki muszkatołowej w proszku
· 1 szczypta soli
· 160g mascarpone
· 100g śmietany 30%
· 115g masła
· 130g cukru kryształu
· 60g cukru muscovado lub brązowego
· 2 jajka
· 420g purée z dyni
· 60g mleka
· 260g mąki
· 4g proszku do pieczenia
· 3g sody oczyszczonej
· 5g cynamonu w proszku
· 1g imbiru w proszku
· 0,5g gałki muszkatołowej w proszku
· 1 szczypta soli
· 160g mascarpone
· 100g śmietany 30%
· 20g cukru pudru

Préparation

1. Na pewno znacie chleb bananowy, ale co z chlebem dyniowym?

2. Pyszne ciasto z dyni i przypraw, bardzo wilgotne i pokryte kremowym lukrem z mascarpone, bardzo popularne w Stanach Zjednoczonych, gdzie często używają dyni w słodkich przepisach: muffiny, tarta, ciasto... Przepis jest bardzo prosty, jeśli używacie domowej purée z dyni, upewnijcie się, że jest dobrze gęste, niezbyt wilgotne, aby nie zmienić ostatecznej tekstury ciasta.

3. Składniki :Użyłem purée z dyni & cynamonu w proszku Koro : kod ILETAITUNGATEAU na 5% zniżki na całej stronie (nie jest to link afiliacyjny).

4. Lista zakupów : masła cukru kryształu cukru muscovado lub brązowego cukru pudru 2 jajka purée z dyni mleka mąki proszku do pieczenia sody oczyszczonej cynamonu w proszku + trochę do dekoracji imbiru w proszku 0, gałki muszkatołowej w proszku 1 szczypta soli mascarpone śmietany 30% Czas przygotowania : 25 minut + odzina pieczenia Na ciasto o długości 24 cm (z tych ilości zrobiłem ciasto o długości 20 cm & 3 muffiny) : Ciasto : masła cukru kryształu cukru muscovado lub brązowego 2 jajka purée z dyni mleka mąki proszku do pieczenia sody oczyszczonej cynamonu w proszku imbiru w proszku 0, gałki muszkatołowej w proszku 1 szczypta soli Roztopcie masło z przyprawami (cynamon, imbir, gałka muszkatołowa).

5. Dodajcie cukry, a następnie jajka jedno po drugim.

6. Następnie dodajcie purée z dyni, sól i mleko.

7. Osobno wymieszajcie mąkę, proszek do pieczenia i sodę, a następnie przesiejcie mieszankę.

8. Dodajcie suche składniki do pierwszej mieszanki.

9. Wlejcie ciasto do natłuszczonej i oprószonej mąką formy lub wyłożonej papierem do pieczenia.

10. Piec w temperaturze 160°C przez około 50 minut do odziny, w zależności od piekarnika, koniec noża wbitego w ciasto powinien wyjść suchy.

11. Pozwólcie ostygnąć, a następnie wyjmijcie z formy przed nałożeniem lukru.

12. Lukier : mascarpone śmietany 30% cukru pudru Trochę cynamonu w proszku Ubijcie śmietanę, mascarpone i cukier puder, aż uzyskacie konsystencję sztywnej bitej śmietany.

13. Rozsmarujcie lukier na cieście, posypcie odrobiną cynamonu i delektujcie się!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com