Pão de abóbora

Ingrédients

· 130g de açúcar refinado
· 60g de açúcar muscovado ou açúcar de beterraba
· 20g de açúcar de confeiteiro
· 2 ovos
· 420g de purê de abóbora
· 60g de leite
· 260g de farinha
· 4g de fermento em pó
· 3g de bicarbonato de sódio
· 5g de canela em pó + um pouco para a decoração
· 1g de gengibre em pó
· 0,5g de noz-moscada em pó
· 1 pitada de sal
· 160g de mascarpone
· 100g de creme de leite integral
· 115g de manteiga
· 130g de açúcar refinado
· 60g de açúcar muscovado ou açúcar de beterraba
· 2 ovos
· 420g de purê de abóbora
· 60g de leite
· 260g de farinha
· 4g de fermento em pó
· 3g de bicarbonato de sódio
· 5g de canela em pó
· 1g de gengibre em pó
· 0,5g de noz-moscada em pó
· 1 pitada de sal
· 160g de mascarpone
· 100g de creme de leite integral
· 20g de açúcar de confeiteiro

Préparation

1. Você certamente conhece o banana bread, mas e quanto ao pumpkin bread?

2. Um delicioso bolo de abóbora e especiarias, muito macio e coberto com uma cobertura cremosa de mascarpone, muito popular nos Estados Unidos, onde eles usam muito as abóboras em receitas doces: muffins, torta, bolo... A receita é muito simples, se você usar purê de abóbora caseiro, tenha cuidado para que ele seja bem denso, não muito úmido, sob risco de alterar a textura final do bolo.

3. Ingredientes :Eu usei purê de abóbora & canela em pó Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).

4. Lista de compras : de manteiga de açúcar refinado de açúcar muscovado ou açúcar de beterraba de açúcar de confeiteiro 2 ovos de purê de abóbora de leite de farinha de fermento em pó de bicarbonato de sódio de canela em pó + um pouco para a decoração de gengibre em pó 0, de noz-moscada em pó 1 pitada de sal de mascarpone de creme de leite integral Tempo de preparo: 25 minutos + 1 hora de cozimento Para um bolo de 24cm de comprimento (eu fiz um bolo de 20cm & 3 muffins com essas quantidades) : O bolo : de manteiga de açúcar refinado de açúcar muscovado ou açúcar de beterraba 2 ovos de purê de abóbora de leite de farinha de fermento em pó de bicarbonato de sódio de canela em pó de gengibre em pó 0, de noz-moscada em pó 1 pitada de sal Derreta a manteiga com as especiarias (canela, gengibre, noz-moscada).

5. Adicione os açúcares, depois os ovos um a um.

6. Incorpore em seguida o purê de abóbora, o sal e o leite.

7. À parte, misture a farinha, o fermento e o bicarbonato e peneire a mistura.

8. Adicione os ingredientes secos à primeira mistura.

9. Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada ou forrada com papel manteiga.

10. Asse a 160°C por cerca de 50 minutos a 1 hora de cozimento, dependendo do seu forno, a ponta de uma faca inserida no bolo deve sair seca.

11. Deixe esfriar um pouco e desenforme antes de passar para a cobertura.

12. A cobertura : de mascarpone de creme de leite integral de açúcar de confeiteiro Um pouco de canela em pó Bata o creme, o mascarpone e o açúcar de confeiteiro até obter uma consistência de chantilly bem firme.

13. Espalhe a cobertura sobre o bolo, polvilhe com um pouco de canela e delicie-se!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com