

Bolo de abóbora de Halloween, xarope de bordo & nozes-pecã

Ingrédients

- 110g de nozes pecan picadas
- 100g de açúcar mascavo
- 110g de manteiga
- 80g de xarope de bordo
- 2 ovos
- 100g de açúcar mascavo
- 40g de xarope de bordo
- 90g de óleo neutro
- 60g de leite integral
- 200g de iogurte natural
- 180g de farinha
- 5g de fermento químico
- 100g de creme de leite fresco
- 2 colheres de sopa de xarope de bordo

Préparation

1. Em alguns dias é Halloween!
2. Para aqueles que comemoram e estão procurando uma receita fácil e rápida para sua sobremesa de 31 de outubro, você está no lugar certo. Para os outros, esta receita também pode ser uma sobremesa de outono que deve agradar a muitos!
3. Fiz várias perguntas no Instagram para saber o que interessava a vocês como receita para a ocasião, então, como prometido, é um bolo fofo com xarope de bordo e canela, e para a decoração vocês escolheram abóbora.
4. Assim, comecei com um aro clássico e papel alumínio para criar o formato de abóbora, sem comprar uma forma que usaria apenas uma vez no ano.
5. Quanto à decoração, se quiser, você também pode colorir o chantilly de laranja para um resultado ainda mais parecido com abóbora!
6. Ingredientes: Usei o extrato de baunilha Norohy de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
7. Usei o xarope de bordo e as nozes pecan da Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
8. Tempo de preparo: 30 minutos + 35 minutos de cozimento + resfriamentoPara uma forma de bolo de 20 a 22 cm de diâmetroPara preparar a forma: Para fazer um formato de abóbora sem comprar uma forma especial, use uma forma redonda.
9. Use papel alumínio para criar o formato desejado (você pode se ajudar desenhando o formato desejado em um papel abaixo).
10. Em seguida, coloque papel manteiga em todo o contorno para assar o bolo.
11. O caramelo de xarope de bordo e nozes pecan: de nozes pecan picadas de açúcar mascavo de manteiga de xarope de bordoColoque todos os ingredientes em uma panela e cozinhe até que a manteiga derreta e o açúcar se dissolva, mas não mais.
12. Despeje a mistura no fundo da forma.
13. O bolo de baunilha e xarope de bordo: 2 ovos de açúcar mascavo de xarope de bordo de óleo neutro de leite integral de iogurte natural de farinha de fermento químicoBata os ovos com o açúcar e o xarope de bordo.

14. Adicione o óleo, depois o leite e o iogurte.
15. Finalmente, incorpore a farinha e o fermento.
16. Despeje a massa na forma.
17. Coloque no forno pré-aquecido a 160-170°C por 35 minutos (a ponta de uma faca deve sair seca).
18. Deixe esfriar antes de preparar o chantilly.
19. O chantilly & os acabamentos: de creme de leite fresco 2 colheres de sopa de xarope de bordo Algumas nozes pecan Bata o creme com o xarope de bordo até formar um chantilly.
20. Coloque o chantilly sobre o bolo, depois decore com pedaços de nozes pecan para imitar o formato de uma abóbora antes de se deliciar!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com