Corma cuilel

Ingrédients

· 130g de sucre semoule
· 60g de sucre muscovado ou vergeoise
· 20g de sucre glace
· 2 œufs
· 420g de purée de potiron
· 60g de lait
· 260g de farine
· 4g de levure chimique
· 3g de bicarbonate
· 5g de cannelle en poudre + un peu pour la décoration
· 1g de gingembre en poudre
· 0,5g de noix de muscade en poudre
· 1 pincée de sel
· 160g de mascarpone
· 100g de crème liquide entière
· 115g de beurre
· 130g de sucre semoule
· 60g de sucre muscovado ou vergeoise
· 2 œufs
· 420g de purée de potiron
· 60g de lait
· 260g de farine
· 4g de levure chimique
· 3g de bicarbonate
· 5g de cannelle en poudre
· 1g de gingembre en poudre
· 0,5g de noix de muscade en poudre
· 1 pincée de sel
· 160g de mascarpone
· 100g de crème liquide entière
· 20g de sucre glace

Préparation

1. :J'ai utilisé la purée de potiron & la cannelle en poudre Koro : code ILETAITUNGATEAU pour 5% de réduction sur tout le site (non affilié).

2. Ajoutez les sucres, puis les œufs un à un.

3. Incorporez ensuite la purée de potiron, le sel et lait.

4. A part, mélangez la farine, la levure et le bicarbonate et tamisez le mélange.

5. Versez la pâte dans un moule beurré et fariné ou chemisé avec du papier sulfurisé.

6. Enfournez à 160°C pour environ 50 minutes à 1 heure de cuisson selon votre four, la pointe d'un

couteau planté dans le cake doit ressortir sèche.

7. Laissez tiédir puis démoulez avant de passer au glaçage.

8. Le glaçage : de mascarpone de crème liquide entière de sucre glace Un peu de cannelle en poudre Fouettez la crème, le mascarpone et le sucre glace jusqu'à avoir une consistance de chantilly bien ferme.

9. Etalez le glaçage sur le cake, saupoudrez d'un peu de cannelle et régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com