

Keki ya malenge ya Halloween, sirop ya maple na karanga za pecan

Ingrédients

- 110g za karanga za pecan zilizokatwa
- 100g ya sukari ya kahawia
- 110g ya siagi
- 80g ya siropu ya maple
- 2 mayai
- 100g ya sukari ya kahawia
- 40g ya siropu ya maple
- 90g ya mafuta yasiyo na ladha
- 60g ya maziwa kamili
- 200g ya yogurt asilia
- 180g ya unga wa ngano
- 5g ya unga wa kuoka
- 100g ya cream ya maziwa kamili
- 2 kijiko vya supu ya siropu ya maple

Préparation

1. Katika siku chache zijazo ni Halloween!
2. Kwa wale kati yenu wanaosherehekea na wanaotafuta mapishi rahisi na ya haraka kwa dessert yenu ya tarehe 31 Oktoba, mko mahali pazuri Kwa wengine, mapishi haya yanaweza pia kuwa dessert ya msimu wa vuli ambayo itawafurahisha watu wengi!
3. Nilikuwa na maswali kadhaa kwenye instagram kujua ni mapishi gani yanayowavutia kwa tukio hili, hivyo kama ilivyotarajiwa ni keki ya mchanganyiko wa siropu ya maple na mdalasini, na kwa mapambo mlichagua malenge.
4. Nimeamua kuanza na mduara wa kawaida na karatasi ya alumini ili kuunda umbo la malenge, bila kununua mold ambayo itanihudumia mara moja tu kwa mwaka.
5. Kuhusu mapambo, ikiwa mnataka mnaweza pia kubadilisha rangi ya chantilly kuwa rangi ya rangi ya machungwa kwa matokeo ya malenge zaidi!
6. Viungo : Nime tumia kiwango cha vanilla Norohy kutoka Valrhona : msimbo ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti yote (mshirika).
7. Nime tumia siropu ya maple na karanga za pecan kutoka Koro : msimbo ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti yote (si mshirika).
8. Muda wa maandalizi : Dakika 30 + Dakika 35 za kupika + kupoaKwa mold ya keki ya 20 hadi 22cm ya kipenyo Ili kuandaa mold : Ili kufanya umbo la malenge bila kununua mold maalum, chukua mold ya mduara.
9. Tumia karatasi ya alumini kuunda umbo unalotaka (unaweza kusaidia kwa kuchora umbo unalotaka kwenye karatasi chini).
10. Kisha, weka karatasi ya kuoka kila upande ili kupika keki.
11. Karameli ya siropu ya maple na karanga za pecan : za karanga za pecan zilizokatwa ya sukari ya kahawia ya siagi ya siropu ya maple Weka viungo vyote kwenye sufuria na pika hadi siagi iyeyuke na sukari itateke, lakini si zaidi ya hapo.
12. Mimina mchanganyiko huo chini ya mold.
13. Keki ya vanilla na siropu ya maple : 2 mayai ya sukari ya kahawia ya siropu ya maple ya mafuta yasiyo na ladha ya maziwa kamili ya yogurt asilia ya unga wa ngano ya unga wa kuoka Piga mayai na

sukari na siropu ya maple.

14. Ongeza mafuta, kisha maziwa na yogurt.
15. Mchanganyiko wa mwisho ni unga na unga wa kuoka.
16. Mimina mchanganyiko kwenye mold.
17. Pika kwenye oveni iliyopashwa moto kwa 160-170°C kwa dakika 35 (ncha ya kisu inapaswa kutoka kavu).
18. Acha ipoe kabla ya kuandaa chantilly.
19. Chantilly & mapambo : ya cream ya maziwa kamili 2 kijiko vya supu ya siropu ya maple Kichache cha karanga za pecan Piga cream na siropu ya maple hadi upate chantilly.
20. Piga chantilly juu ya keki, kisha pamba na vipande vya karanga za pecan ili kuiga umbo la malenge kabla ya kufurahia!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com