

Keki ya malenge

Ingrédients

- 350g ya unga T55
- 60g ya sukari ya unga
- 200g ya siagi
- 1 yai la kati (takriban 50g)
- 80g ya maji
- 500g ya butternut iliyosagwa
- 50g ya cream ya maji
- 35g ya siropu ya maple
- 50g ya sukari
- 3 mayai
- 3 kijiko cha chai cha tangawizi
- 1 kijiko cha chai cha nutmeg
- 1 kijiko cha chai cha vanilla ya unga
- 3 kijiko cha chai cha mdalasini

Préparation

1. Hivi karibuni (Alhamisi iliyopita ili kuwa sahihi), Wamarekani walikuwa wakasherehekea Thanksgiving, moja ya sherehe muhimu za kifamilia nchini Marekani.
2. Katika tukio hili, na kwa kukumbuka maisha yangu Boston ambapo nilikuwa mwanafunzi kwa miezi michache, nilihisi kutaka kutengeneza moja ya desserts zao za jadi, ambayo si maarufu sana Ufaransa, pie ya malenge au pumpkin pie.
3. Nimechagua kutengeneza pie hii kwa butternut au doubeurre, aina ya malenge yenye ladha tamu zaidi kuliko malenge ya kawaida, na kuipatia ladha kwa siropu ya maple, vanilla, mdalasini, tangawizi na nutmeg.
4. Mwishowe, kwa mabaki ya unga nilipamba pie yangu kwa nyuzi na jani la maple.
5. Pie hii ni rahisi kutengeneza, inahitaji tu kuzingatia kupumzika kwa unga na baridi ya malenge, lakini vinginevyo inachukua takriban dakika 45 za maandalizi.
6. Chukua roller zako!
7. Changanya unga, chumvi na sukari katika bakuli.
8. Kisha ongeza siagi iliyokatwa vipande vidogo na fanya kazi mchanganyiko hadi iwe "sandy" (kama kwenye picha).
9. Katika bakuli, changanya maji na yai.
10. Kisha ongeza mchanganyiko wa maji/yai kidogo kidogo kwenye mchanganyiko wa awali, na fanya mpira (usifanye kazi sana unga, mara tu viambato tofauti vinapounganishwa vizuri fanya mpira wa unga).
11. Weka unga kwenye filamu ya plastiki kwenye friji kwa takriban saa 1 angalau.
12. Viungo vyote vya viungo vinapaswa kurekebisha kulingana na ladha zako.
13. Pika butternut katika maji yanayochemka kwa takriban dakika 40 (inapaswa kuwa imeiva vizuri na kuweza kusagwa kwa urahisi).
14. Ruhusu ipoe kidogo baada ya kutoka kwenye sufuria.
15. Kisha, weka viambato vyote kwenye bakuli na saga yote kuwa mchanganyiko kwa kutumia blender ya mkono.
16. (Unaweza kuonja mchanganyiko wako ili kurekebisha viungo).
17. Wakati mchanganyiko ni laini vizuri, uweke kando wakati wa kutandika unga.

18. Kuweka pamoja na kupika: Tandika unga wako wa pie kisha uweke kwenye mduara wa pie wa 20cm.
19. Sijafanya hivyo, lakini kwa kupika bora nakusihi upike msingi wa pie yako kwa takriban dakika 10-15 kwenye 160°C kabla ya kuendelea na hatua nyingine za mapishi.
20. Mimina mchanganyiko wako wa butternut kwenye msingi wa pie, kisha tumia mabaki ya unga kupamba juu ya pie yako (nimefanya nyuzi mbili na kutumia kipande cha kukata kwa umbo la jani la maple kupamba yangu).
21. Kwa kutumia brashi, pamba juu ya pie yako kwa yai la yai.
22. Weka kwenye oveni kwa dakika 30 hadi 40 kwenye oveni iliyopashwa moto kwa 180°C; ncha ya kisu iliyowekwa kwenye mchanganyiko wa butternut inapaswa kutoka kavu, na juu ya pie inapaswa kuwa ya dhahabu nzuri.
23. Pie yako ya Pumpkin iko tayari!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com