

# Keki ya bundt ya apple, mdalasini na syrup ya maple - Halloween

## Ingrédients

- 260g ya unga
- 6g ya unga wa kuoka
- 1 kipande cha chumvi
- 5g ya mdalasini ya unga
- 130g ya siagi
- 120g ya sukari ya muscovado (au sukari ya kahawia kama haipatikani)
- 80g ya sukari ya kawaida
- 40g ya shira ya maple
- 100g ya karanga za pecan
- 70g ya shira ya maple
- 25g ya siagi
- 145g ya sukari ya unga
- 25g ya karanga za pecan kwa mapambo

## Préparation

1. Keki nzuri, rahisi kutengeneza, na kamili kwa msimu wa vuli (na bila chokoleti, jambo ambalo ni nadra kutokea), huo ndio mpango wa leo!
2. Keki ya tufaha, mdalasini (hiari bila shaka), shira ya maple na karanga za pecan (ambazo pia unaweza kubadilisha na karanga nyingine au mlozi) ambacho nilikioka kwenye sufuria ya bundt cake lakini unaweza kutumia sufuria uipendayo Viungo : Nimetumia shira ya maple na karanga za pecan Koro : nambari ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti nzima (si kushirikiana).
3. Muda wa maandalizi : dakika 30 + kama saa 1 ya kuoka Kwa watu 10/12 : Keki : ya unga ya unga wa kuoka 1 kipande cha chumvi ya mdalasini ya unga Mayai 3 ya siagi ya sukari ya muscovado (au sukari ya kahawia kama haipatikani) ya sukari ya kawaida ya shira ya maple Vijiko 2 vya chai vya dondoo ya vanilla Tufaha 2 ya karanga za pecan Yayeyusha siagi na uiruhusu ipoe.
4. Changanya unga, unga wa kuoka, chumvi na mdalasini.
5. Piga mayai na sukari na shira ya maple, kisha ongeza siagi na vanilla.
6. Mimina viungo vyenye unga kwenye mchanganyiko wa awali na changanya vyema.
7. Mwisho, kata matufaha vipande vidogo na saga karanga za pecan, kisha ongeza kwenye mchanganyiko wa keki.
8. Mimina yote kwenye sufuria iliyopakwa siagi na unga, kisha osha kwa dakika 55 kwenye 165°C (ncha ya kisu kilichochozwa kwenye keki inapaswa kutoka ikiwa kavu).
9. Ikiache ipoe.
10. Glaze : ya shira ya maple ya siagi ya sukari ya unga ya karanga za pecan kwa mapambo Yayeyusha siagi na shira ya maple mpaka iwe imeyeyuka.
11. Ongeza sukari ya unga iliyochujwa, changanya vyema, kisha mimina glaze juu ya keki iliowekwa kwenye waya.
12. Pamba kwa karanga za pecan, iache ikamilike na jishughulishe na ladha yake!