ขนมปังฟักทอง

Ingrédients

• 130g น้ำตาลทราย
• 60g น้ำตาลมุสโควาโดหรือเวอร์จอยซ์
• 20g น้ำตาลไอซิ่ง
• 2 ฟองไข่
• 420g ฟักทองบด
• 60g นม
• 260g แป้ง
• 4g ผงฟู
• 3g เบกกิ้งโซดา
• 5g ผงอบเชย + นิดหน่อยสำหรับตกแต่ง
• 1g ขิงผง
• 0.5g ลูกจันทน์เทศผง
• 1 ช้อนชาน้ำเกลือ
• 160g มาสคาร์โปน
• 100g ครีมสด
• 115g เนย
• 130g น้ำตาลทราย
• 60g น้ำตาลมุสโควาโดหรือเวอร์จอยซ์
• 2 ฟองไข่
• 420g ฟักทองบด
• 60g นม
• 260g แป้ง
• 4g ผงฟู
• 3g เบกกิ้งโซดา
• 5g ผงอบเชย
• 1g ขิงผง
• 0.5g ลูกจันทน์เทศผง
• 1 ช้อนชาน้ำเกลือ
• 160g มาสคาร์โปน
• 100g ครีมสด
• 20g น้ำตาลไอซิ่ง

Préparation

1. คุณอาจจะรู้จักขนมปังกล้วยอยู่แล้ว แต่ขนมปังฟักทองล่ะ?

2. เค้กฟักทองที่อร่อยและมีเครื่องเทศ รสสัมผัสนุ่มมาก
และมีการเคลือบด้วยครีมมาสคาร์โปนที่เนียนนุ่มเป็นที่นิยมมากในสหรัฐอเมริกาซึ่งใช้ฟักทองในสูตรขนมหวานมากมาย: มัฟฟิน, พาย, เค้ก… สูตรนี้ง่ายมากหากคุณใช้ฟักทองบดที่ทำเอง ต้องระวังให้มันหนาแน่น
ไม่ชื้นเกินไปเพราะอาจทำให้เนื้อเค้กเปลี่ยนไปได้ ส่วนผสม :ฉันใช้ฟักทองบด & ผงอบเชย Koro : รหัส ILETAITUNGATEAU เพื่อรับส่วนลด 5% บนเว็บไซต์ทั้งหมด (ไม่ใช่พันธมิตร).

3. รายการซื้อ : เนย น้ำตาลทราย น้ำตาลมุสโควาโดหรือเวอร์จอยซ์ น้ำตาลไอซิ่ง 2 ฟองไข่ ฟักทองบด นม

[illegible] [illegible] [illegible] [illegible] + [illegible] [illegible] 0.

4. [illegible] 1 [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] : 25 [illegible] + 1 [illegible] [illegible] 24 [illegible].

5. ([illegible] 20 [illegible].

6. & [illegible] 3 [illegible]) : [illegible] : [illegible] [illegible] [illegible] 2 [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] 0.

7. [illegible] 1 [illegible] [illegible] ([illegible], [illegible], [illegible]).

8. [illegible] [illegible].

9. [illegible], [illegible] [illegible].

10. [illegible], [illegible], [illegible] [illegible] [illegible].

11. [illegible].

12. [illegible] 160°C [illegible] 50 [illegible] 1 [illegible] [illegible] [illegible] [illegible].

13. [illegible] : [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible], [illegible] [illegible].

14. [illegible] [illegible]!