

Halloween na kalabasa cake, maple syrup at pecan

Ingrédients

- 110g ng tinadtad na pecan
- 100g ng brown sugar
- 110g ng mantikilya
- 80g ng maple syrup
- 2 itlog
- 100g ng brown sugar
- 40g ng maple syrup
- 90g ng neutral oil
- 60g ng buong gatas
- 200g ng plain yogurt
- 180g ng harina
- 5g ng baking powder
- 100g ng buong cream
- 2 kutsara ng maple syrup

Préparation

1. Sa ilang araw, Halloween na!
2. Para sa mga sa inyo na nagdiriwang at naghahanap ng madaling at mabilis na recipe para sa inyong dessert sa ika-31 ng Oktubre, nandito kayo sa tamang lugar Para sa iba, ang recipe na ito ay maaari ring maging isang autumn dessert na tiyak na magugustuhan ng marami!
3. Nag-post ako ng ilang mga tanong sa Instagram upang malaman kung ano ang interesado sa inyo bilang recipe para sa okasyong ito, kaya't tulad ng inaasahan, ito ay isang moist cake na may maple syrup at kanela, at para sa dekorasyon, pinili ninyo ang kalabasa.
4. Kaya't nag-umpisa ako gamit ang isang klasikong bilog at aluminum foil upang lumikha ng hugis kalabasa, nang hindi bumibili ng isang hulmahan na gagamitin ko lamang isang beses sa isang taon.
5. Sa antas ng dekorasyon, kung nais ninyo, maaari rin ninyong kulayan ang whipped cream ng kahel para sa mas kalabasa na resulta!
6. Mga Sangkap: Gumamit ako ng Norohy vanilla extract mula sa Valrhona: code ILETAITUNGATEAU para sa 20% na diskwento sa buong site (affiliate).
7. Gumamit ako ng maple syrup at pecan nuts mula sa Koro: code ILETAITUNGATEAU para sa 5% na diskwento sa buong site (non-affiliate).
8. Oras ng paghahanda: 30 minuto + 35 minuto ng pagluluto + paglamigPara sa isang hulmahan ng cake na may diameter na 20 hanggang 22cm Para ihanda ang hulmahan: Upang makagawa ng hugis kalabasa nang hindi bumibili ng espesyal na hulmahan, kumuha ng bilog na hulmahan.
9. Gumamit ng aluminum foil upang lumikha ng hugis na nais mo (maari kang tumulong sa pamamagitan ng pagguhit ng nais na hugis sa isang papel sa ilalim).
10. Pagkatapos, ilagay ang parchment paper sa paligid upang magluto ng cake.
11. Ang caramel na may maple syrup at pecan: ng tinadtad na pecan ng brown sugar ng mantikilya ng maple syrup Ilagay ang lahat ng sangkap sa isang kawali at lutuin hanggang matunaw ang mantikilya at matunaw ang asukal, ngunit huwag nang higit pa.
12. Ibuhos ang halo sa ilalim ng hulmahan.
13. Ang vanilla cake at maple syrup: 2 itlog ng brown sugar ng maple syrup ng neutral oil ng buong gatas ng plain yogurt ng harina ng baking powder Batihin ang mga itlog kasama ang asukal at maple syrup.

14. Idagdag ang langis, pagkatapos ay ang gatas at yogurt.
15. Isama sa wakas ang harina at baking powder.
16. Ibuhos ang masa sa hulmahan.
17. Ilagay sa oven na preheated sa 160-170°C para sa 35 minuto ng pagluluto (dapat ay tuyo ang dulo ng kutsilyo).
18. Hayaan itong lumamig bago ihanda ang whipped cream.
19. Ang whipped cream & mga pagtatapos: ng buong cream 2 kutsara ng maple syrup Ilang pecan nuts Batihin ang cream kasama ang maple syrup hanggang makuha ang whipped cream.
20. I-pipe ang whipped cream sa cake, pagkatapos ay i-dekorasyon gamit ang mga piraso ng pecan upang gayahin ang hugis ng kalabasa bago mag-enjoy!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com