Гарбузовий хл□б (пир□г з гарбуза)

Ingrédients

· 2 яйця
· 1 щ□пка сол□
· 2 яйця
· 1 щ□пка сол□

Préparation

1. Ви, напевно, дуже добре зна□те про банановий хл□б, але що ви скажете про гарбузовий хл□б?

2. Смачний пир□г з гарбуза та спец□й, дуже м'який □ покритий н□жною глазур'ю з маскарпоне, дуже популярний у США, де вони часто використовують гарбузи в солодких рецептах: маф□ни, пироги, кекси... Рецепт дуже простий, якщо ви використову□те домашн□ гарбузове пюре, переконайтеся, що воно досить густе, не надто вологе, щоб не зм□нити ф□нальну текстуру пирога.

3. □нгред□□нти :Я використав гарбузове пюре & мелений корицю Koro : код ILETAITUNGATEAU для 5% знижки на весь сайт (не аф□л□йований).

4. Список покупок :115г масла 130г цукру 60г цукру мусковадо або тростинного цукру 20г цукрово□ пудри 2 яйця 420г гарбузового пюре 60г молока 260г борошна 4г розпушувача 3г соди 5г мелено□ кориц□ + трохи для декорування 1г меленого □мбиру 0,5г мускатного гор□ха 1 щ□пка сол□ 160г маскарпоне 100г жирних вершк□в Час приготування : 25 хвилин + 1 година вип□кання Для кексу довжиною 24 см (я зробив кекс довжиною 20 см & 3 маф□ни з цих к□лькостей) : Кекс : 115г масла 130г цукру 60г цукру мусковадо або тростинного цукру 2 яйця 420г гарбузового пюре 60г молока 260г борошна 4г розпушувача 3г соди 5г мелено□ кориц□ 1г меленого □мбиру 0,5г мускатного гор□ха 1 щ□пка сол□ Розтоп□ть масло з□ спец□ями (кориця, □мбир, мускатний гор□х).

5. Додайте цукри, пот□м яйця по одному.

6. Пот□м додайте гарбузове пюре, с□ль □ молоко.

7. Окремо зм□шайте борошно, розпушувач □ соду, прос□йте сум□ш.

8. Додайте сух□ □нгред□□нти до першо□ сум□ш□.

9. Вилийте т□сто в змащену □ присипану борошном форму або вистелену пергаментом.

10. Вип□кайте при 160°C приблизно 50 хвилин до 1 години, в залежност□ в□д вашо□ духовки, к□нчик ножа, вставленого в кекс, повинен виходити сухим.

11. Дайте охолонути, пот□м вийм□ть з форми перед глазуруванням.

12. Глазур : 160г маскарпоне 100г жирних вершк□в 20г цукрово□ пудри Трохи мелено□ кориц□ Збийте вершки, маскарпоне □ цукрову пудру до отримання щ□льно□ консистенц□□.

13. Нанес□ть глазур на кекс, посипте трохи корицею □ насолоджуйтеся!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com