

# BANANA NUT WHISKEY CAKE

🕒 10 min

👤 Mitjana



## MATERIALS

**CAFÈS**  
<STRONG>NESPRESSO</STRONG>  
**RECOMANATS**



## INGREDIENTS

Seis Càpsulas De *Master Origin India* (6 X 40 MI)

Tres Cucharadas De Espuma De Leche

Una Cucharada De Sirope De Jengibre

Para el bizcocho:

150 G + 1 Nuez De Mantequilla Reblandecida

180 G De Azúcar De Caña

Tres Huevos

Tres Plátanos Maduros

100 G De Crème Fraiche O Crema Agria

Una Cucharada De Bicarbonato

½ Cucharada De Sal

300 G De Harina Semintegral

50 G De Avena

100 G De Nueces Picadas

Para la cobertura:

50 G De Mantequilla

50 G De Azúcar Glas

100 MI De Whisky

## INSPIRACIONES

## COM PREPARAR AQUESTA RECEPТА

- Seis càpsulas de *Master Origin India* (6 x 40 ml)
- Engrase un molde o fórralo con papel de hornear.
- Mezcle la mantequilla reblandecida y el azúcar de caña.
- Añada los huevos mientras sigue mezclando y después incorpore los plátanos triturados, las nueces, la crema agria, el bicarbonato, la sal y la harina.
- Siga mezclando un poco más y vierta la mezcla en el molde. - Hornee el bizcocho durante unos 40 minutos hasta que introduzca un cuchillo en el centro y salga limpio.

Para preparar la cobertura, caliente la mantequilla, el azúcar glas y el whisky en el microondas durante 10 segundos y vierta la mezcla sobre el bizcocho después de sacarlo del horno.

- Déjelo enfriar antes de servirlo.
- Sírvalo con un Espresso Macchiato preparado con un Grand Cru *Master Origin India* (40 ml).
- Vierta el Espresso en una taza y añada el sirope y la espuma de leche.

