NESPRESSO | RECIPES

BANANA NUT WHISKEY CAKE

10 min Media

MATERIALES

CAFÉS <STRONG>NESPRESSO</STRONG> RECOMENDADOS

INGREDIENTES

Seis Cápsulas De *Master Origin India* (6 X 40 Ml)

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 Ml De Whisky

INSPIRACIONES

CÓMO PREPARAR ESTA RECETA

- Seis cápsulas de *Master Origin India* (6 x 40 ml).
- Engrase un molde o fórrelo 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.