

BATUT DE CAFÈ I MADUIXA I WHOOPIE PIES DE IOGURT GELAT

🕒 20 min.

👤 Mitjana



MATERIALS

-  Forn
-  Batedora

CAFÈS

NESPRESSO
RECOMANATS



INGREDIENTS

Per al batut:

- Una càpsula de Grand Cru *Vivalto Lungo*
- Sis maduixes
- Una cullerada de sorbet de maduixa
- Una culleradeta de xarop de sucre de canya
- Dos glaçons

Per als *whoopie pies*:

- 120 g de mantega
- Un ou
- 150 g de sucre de canya
- 250 g de farina
- Una culleradeta de llevat
- Una culleradeta de bicarbonat
- Miquetes de sal
- 125 ml de sèrum de la llet
- Una culleradeta de vainilla mòlta
- 500 ml de iogurt gelat per al farcit

COM PREPARAR AQUESTA RECEPTE

Per als *whoopie pies*

- Preescalfi el forn a 180 °C i cobreixi la safata del forn amb paper vegetal.
- Bati l'ou amb la mantega i el sucre fins que la mescla pugi i afegixi-hi la farina, el llevat, el bicarbonat, la vainilla i el sèrum de la llet.
- Barregi-ho tot bé i separi la massa en petites porcions sobre la safata del forn (una culleradeta per a cadascun, aproximadament).
- Fornegi-ho durant uns 10 minuts.
- Retiri'ls del forn i deixi'ls refredar.

Per als *cupcakes*:

- Afegixi el farcit i el iogurt gelat i posi-ho a la nevera.
- Tregui-ho del congelador 20 minuts abans de servir-ho.

Per als batuts:

- Renti les maduixes, escorri-les i aboqui-les a una batedora juntament amb el xarop, el sorbet, els glaçons i el Grand Cru *Vivalto Lungo*.
- Bati-ho tot a la màxima potència fins que obtingui una textura suau.

INSPIRACIONES

