

BATIDO DE CAFÉ Y FRESA Y WHOOPIE PIES DE YOGUR HELADO

🕒 20 min

👤 Media



MATERIALES

Un Horno

Una Batidora

CAFÉS

NESPRESSO
RECOMENDADOS



INGREDIENTES

Para los batidos:

Una Cápsula De Grand Cru *Vivalto Lungo*

Seis Fresas

Una Cucharada De Sorbete De Fresa

Una Cucharadita De Sirope De Azúcar De
Caña

Dos Cubitos De Hielo

Para los *whoopie pies*:

120 G De Mantequilla

Un Huevo

150 G De Azúcar De Caña

250 G De Harina

Una Cucharadita De Levadura

Una Cucharadita De Bicarbonato

Una Pizca De Sal

100-125 MI De Suero De Leche

Una Cucharadita De Vainilla Molida

500 MI De Yogur Helado Para El Relleno

INSPIRACIONES

CÓMO PREPARAR ESTA RECETA

Para los *whoopie pies*:

- Precaliente el horno a 180 °C y cubra la bandeja del horno con papel vegetal
- Bata el huevo con la mantequilla y el azúcar hasta que la mezcla suba y añada la harina, la levadura, el bicarbonato, la vainilla y el suero de leche
- Mézclelo todo bien y separe la masa en pequeñas porciones sobre la bandeja del horno (una cucharadita para cada uno aproximadamente)
- Hornee durante unos 10 min
- Retírelos del horno y déjelos enfriar

Para los *cupcakes*:

- Añada el relleno de yogur helado y guárdelos en el frigorífico
- Sáquelos del frigorífico 20 min antes de servirlos

Para los batidos:

- Lave las fresas, escúrralas y échelas en una batidora con el sirope, el sorbete, los cubitos de hielo y el Grand Cru *Vivalto Lungo*
- Bátalo todo a la máxima potencia hasta obtener una textura suave

