

HALLOWEEN CARROT CAKE

🕒 30 min 🍪 Medium

MATERIALS

Vaso De Recetas Alto (350 ml)
Espumador De Leche Aeroccino
O La Boquilla De Vapor De Su
Máquina Nespresso

RECOMMENDED NESPRESSO COFFEES

INGREDIENTS

G De Mantequilla
G De Azúcar Moreno
G De Azúcar
G De Harina
Huevos
G De Naranja Confitada
Cucharada De Vainilla
Cucharadas De Ralladura De
Naranja
Cucharada De Canela En Polvo
Sobre De Levadura (16 G)
Sobre De Levadura (16 G)
Pizca De Sal
G De Coco Rallado
G De Nueces Pecanas Picadas
G De Zanahoria Rallada
Yogurt Natural
Agua De Remolacha
Leche
Cápsula De Grand Cru
Decaffeinato Lungo O Linizio
Lungo O Vivalto Lungo O



HOW TO MAKE !

- Bata en un robot de cocina la mantequilla a temperatura ambiente junto con el azúcar, el huevo, las semillas de la vainilla, la ralladura de naranja y zanahoria, la naranja confitada, la sal, la levadura, el coco rallado, las nueces y la canela en polvo
- Deberá obtener una masa densa y homogénea
- Llene un molde de horno o moldes individuales tipo *muffin* con la masa e introdúzcalos en el horno a 160 °C durante 45 minutos
- Una vez bien cocidos por dentro, retírelos del horno y deje que se enfríen
- Puede servir el resultado acompañado de una salsa de yogur que puede preparar con yogur de coco y agua de remolacha o un glaseado de *cookies* clásico, helado, etc
- Sirva la salsa líquida o bien prepare un *fondant* del color deseado para cubrir los pastelitos

Fortissio Lungo

INSPIRATIONS

