

## HALLOWEEN CARROT CAKE

🕒 30 min 🍳 Medium

### MATERIALS

Vaso De Recetas Alto (350 MI)  
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



### LET'S MAKE IT!

- 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 *unfondant* del color deseado para cubrir los pastelitos

Cápsula De Grand Cru  
*Decaffeinato Lungo O Linizio*  
*Lungo O Vivalto Lungo O*  
*Fortissio Lungo*

## INSPIRATIONS

