Bundt Cake de calabaza para Halloween

Consejo del chef

Si no deseas romper la dieta con el pan de pita, puedes emplear dips de zanahorias, apio o cualquier otra verdura para comerlo sin remordimientos

Raciones para 1

- ❑ 160 g mantequilla
- ❑ 180 g harina
- ❑ 150 g azúcar
- ❑ 2 huevos
- ❑ 40 g cacao en polvo
- ❑ 1 cucharadita extracto de vainilla
- ❑ 60 ml leche
- ❑ 60 ml nata
- ❑ 1 cucharadita levadura (impulsor)
- ❑ 1 cucharadita sal
- ❑ 200 g chocolate blanco
- ❑ 50 ml nata
- ❑ colorante alimenticio naranja

1. Con la batidora eléctrica y a velocidad media/alta, bate la mantequilla y el azúcar hasta obtener una mezcla blanquecina y esponjosa.
2. Añade el resto de ingredientes y bate hasta conseguir una masa homogénea.
3. Hornea a 190º durante 10 minutos o hasta que al introducir un palillo en la masa este salga limpio.
4. Mientras horneamos las calabazas, derrite al microondas el chocolate blanco con la nata en intervalos de 30 segundos y tiñe con colorante alimentario naranja.
5. Une los bizcochitos de dos en dos por la parte más ancha para crear la forma de calabazas.
6. Baña las calabazas con el chocolate naranja y decorar con el tallo y la hojita de fondant.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/bundt-cake-de-calabaza-para-halloween/