



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 190° 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/>

