



## 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/>

**COOKING**  
**LOVERS** 