



## 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/>

