The Green Fork



POSTRES · VEGÀ

Cupcakes de doble xocolata

12 racions 350 kcal

Ingredients

- **250g** de farina
- **80g** de panela
- **50g** de cacau en pols
- **2 culleradetes** de llevat en pols
- **1/2 culleradeta** de bicarbonat de sodi
- Una pessigolla de sal
- **280ml** de llet vegetal
- **100ml** d'oli d'oliva
- **1/2** plàtan
- **1 cullerada** sopera de crema de cacauet
- **1 culleradeta** de vinagre de sidra de poma
- Xips de xocolata

CREMA

- **1** llauna de llet de coco
- **150g** de xocolata negra

Elaboració

1. Barrejar tots els ingredients secs en un bol
2. Triturar el plàtan amb la llet, la crema de cacauet i l'oli fins que quedi suau
3. Combinar els ingredients secs i els humits
4. Barrejar el vinagre i les xips de xocolata
5. Engreixar les capsules de muffins i omplir-les amb la massa
6. Hornejar a 180°C durant 15 minuts

CREMA

7. Posar la llet de coco a la nevera almenys 2h
8. Recollir la part sòlida blanca de la llauna de llet de coco i batre-la en un bol
9. Després fondre la xocolata i combinar-la amb la crema
10. Deixar a la nevera 1h

PER RACIÓ | **4 g** Proteïnes | **18 g** Greixos | **31 g** Hidrats | **2,5 g** Fibra

Fet amb CookNest