The Green Fork



POSTRES · VEGÀ

Bundt cake de taronja i xocolata

4 racions 450 kcal

Ingredients

- **320g** de farina
- **1/2 cdta** de bicarbonat
- **3 cdta** de llevat químic
- **150g** de panela
- Una pessigolla de sal
- **250ml** de beguda de soja
- **150g** d'oli d'oliva
- Suc i ralladura d'1 taronja
- Pepites de xocolata negra

COBERTURA

- Xocolata negra
- **1 cda** de margarina vegetal

PER RACIÓ

Proteïnes	**5 g**
Greixos	**25 g**
Hidrats	**55 g**
Fibra	**3 g**

Elaboració

1. Barrejar tots els ingredients secs en un bol
2. Afegir tots els ingredients humits i barrejar bé fins que estiguin ben integrats
3. Barrejar-hi 50g de pepites de xocolata
4. Greixar el motlle i abocar-hi la meitat de la massa
5. Afegir unes quantes pepites de xocolata més i abocar-hi la resta de la massa
6. Coure a 180ºC durant 40'

COBERTURA

7. Fondre la xocolata i la margarina i barrejar-ho tot
8. Abocar-ho sobre el pastís quan s'hagi refredat i deixar-ho a la nevera durant 30'

Fet amb CookNest



Totes les receptes de The Green Fork

cooknest.app/@thegreennfork · Instagram @thegreennfork