The Green Fork



PA I PASTISSERIA · VEGÀ

Babka de carbassa

2h30 · 4 racions · 350 kcal

Ingredients

- **200g** de farina
- **100g** de panela
- **1** pessic de sal
- **150g** de puré de carbassa
- **45g** de mantega vegana
- **120ml** de llet vegetal
- **7g** de llevat sec (o 20g de llevat fresc)

INTERIOR

- Mantega
- Sucre morè
- Canyella

PER RACIÓ

Proteïnes	7,5 g
Greixos	13 g
Hidrats	45 g
Fibra	3 g

Elaboració

1. Per a la massa, barrejar tots els ingredients i amassar en una superfície neta durant 10min (afegir més farina si queda enganxosa)
2. Tapar i deixar créixer durant 1h mínim (fins que hagi doblat la seva mida)
3. Donar forma rectangular a la massa amb un rodet i farcir
4. Enrotllar i fer un tall longitudinal. Enrotllar les dues parts en forma de trena
5. Col·locar en un motlle, tapar de nou i deixar créixer durant 30min més
6. Coure al forn durant 30min a 180°C

Fet amb CookNest

Totes les receptes de The Green Fork
cooknest.app/@thegreennfork · Instagram @thegreennfork