The Green Fork



PA I PASTISSERIA · VEGÀ

Cookies de carbassa

10min · 4 racions · 747 kcal

Ingredients

- **120g** de mantega vegana
- **60g** de panela o sucre morè
- **60g** de sucre blanc
- **1cdta** d'extracte de vainilla
- **120g** de puré de carbassa
- **200g** de farina
- **1cdta** de cafè soluble
- **1cdta** de bicarbonat
- **1cdta** de canyella
- **1cdta** de gingebre en pols
- Anous trossejades
- Trossets de xocolata negra

PER RACIÓ

Proteïnes	9,1 g
Greixos	40 g
Hidrats	88 g
Fibra	4,9 g

Elaboració

1. Torrar la mantega a foc baix i sense deixar de remoure fins que quedi marronosa (10-12' aprox)
2. Barrejar-la amb els sucres, l'extracte de vainilla i el puré de carbassa
3. Afegir la farina, el cafè, el bicarbonat, la canyella i el gingebre i barrejar bé fins a integrar tots els ingredients
4. Afegir la xocolata i les anous i integrar de nou
5. Deixar reposar a la nevera mínim 30min
6. Fer boles amb la massa d'uns 70-80g cada una i col·locar en una safata de forn separades
7. Coure al forn durant 9-10min a 180°C
8. Opcional per aplanar-les: "Golpejar" la safata i coure de nou uns 4min més

Fet amb CookNest

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