

The Green Fork

POSTRES · VEGÀ

Magdalenes de carrot cake

30min · 10 racions · 275 kcal

Ingredients

MAGDALENES

- **150g** de farina integral
- **150g** de farina blanca
- **100g** de panela o sucre morè
- **1cdta** de canyella
- **1cdta** de cardamom en pols
- **1** pessic de sal
- **2cdtes** de llevat
- **1cdta** de bicarbonat
- **80g** d'oli d'oliva
- **1cdta** d'extracte de vainilla
- **150g** de llet vegetal
- **200g** de pastanaga
- Anacards, anous, festucs... (al gust)

CREMA

- **290g** de philadelphia vegana
- **1**-2cdes de sucre glass
- **1cdta** d'extracte de vainilla

Elaboració

MAGDALENES

1. Triturar la pastanaga amb una picadora
2. Barrejar els ingredients secs
3. Afegir-hi l'oli, la llet i la vainilla i integrar-ho bé amb unes varetes
4. Finalment integrar la pastanaga i els fruits secs amb una espàtula
5. Repartir la massa entre els motlles de magdalena
6. Coure a 180°C durant uns 20-25min
7. Deixar refredar i mentrestant preparar la crema

CREMA

8. Deixar la crema a la nevera fins a l'últim moment i decorar les magdalenes utilitzant una màniga pastissera

PER RACIÓ · **3,5 g** Proteïnes · **14 g** Greixos · **25 g** Hidrats · **2 g** Fibra

Fet amb CookNest

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