XEF DE CASA



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Bizcocho de corazón con Pink Latte

8 raciones 303 kcal

Ingredientes

- **250 g** de harina
- **2** huevos
- **150 g** de mantequilla
- **50 g** de eritritol
- **1 cucharada** de aceite de oliva virgen extra
- **2 cucharadas** de Pink Latte de Flores de Aria
- Polvos de hornear (opcional)

COBERTURA

Mermelada + gelatina de fresa y arándanos

POR RACIÓN

Proteínas	**5,1 g**
Grasas	**19 g**
Hidratos	**29 g**
Fibra	**1 g**

Elaboración

1. Mezcla la mantequilla con el eritritol hasta que quede cremosa
2. Añade los huevos y sigue batiendo
3. Incorpora el aceite, la leche y el Pink Latte (aquí nace el color rosa natural)
4. Agrega la harina y los polvos de hornear hasta obtener una masa homogénea
5. Vierte la mezcla en un molde con forma de corazón
6. Hornea hasta que esté tierno y esponjoso
7. Deja templar y cubre con la gelatina de fresa y arándanos
8. Refrigera hasta que la cobertura quede brillante y firme

Hecho con CookNest

Todas las recetas de XEF DE CASA
cooknest.app/@xefdecasa · Instagram @xefdecasa