

RECETA PASTEL DE CALABAZA Y CASTAÑA



Ingredientes:

- | | |
|---------------------------------------|----------|
| - Macphie <i>Carrot Cake Mix</i> | 1000g |
| - Agua | 200g |
| - Calabaza troceada o rayada | 300g |
| - Castañas asadas troceadas o rayadas | al gusto |

Proceso de elaboración

- Batir los ingredientes con pala hasta obtener una masa fina y homogénea durante 3 minutos.
- Escudillar la masa e incorporar las castañas a la masa dejando algunas piezas en superficie.
- Cocer según tamaño y tipo de pieza.
- Una vez que el cake esté listo, corte por la mitad para montar el pastel por capas, utilizando nuestro *frosting de queso* como relleno y decoración superficial.
- Para el *freaks stile* que se muestra en la imagen, llenamos una manga pastelera con nuestro *luxury caramel filling* y dibujamos la tela de araña dejando caer irregularmente por los bordes y decoramos con una araña de caramelo