

Delicias para el café

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Café de higos con cardamomo y canela

Canela en rama: 1 Unidad

Café de higos: 3 cdas.

Semillas de cardamomo: 1 cedita.

Cup Cake de zanahoria

Zanahorias ralladas: 4 Tazas

Huevos: 4 Unidades

Polvo de hornear: 2 cditas.

Canela: 2 cdas.

Azúcar orgánica: 2 Taza

Harina 0000: 1 Taza

Aceite De Oliva: 1 Taza

Nueces picadas: 1/2 Taza

Harina integral super fina: 100 g

Matzo

Nueces pecan: 100 grs.

Chocolate amargo: 200 g

Jengibre cristalizado: 100 g

Pan Matzo: 4 Rodajas

Pistachos: 100 grs.

Chocolate blanco: 200 grs.

Damascos turcos: 100 g

Trufas de algarroba y almendras

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Agave néctar: 3/4 Taza

Coco rallado: 3 Taza

Algarroba en polvo: 1/2 Taza

Sal de mar: A gusto

Harina de almendras: 2 Taza

Preparación de la Receta

Matzo

- Derrita ambos chocolates por separado a baño maría.
- Disponga las rodajas de pan matzo sobre una placa y unte dos con *chocolate* negro y dos con *chocolate* blanco.
- Espolvoree los panes con *chocolate* blanco con pistachos partidos, damascos turcos previamente cortados y *jengibre* cristalizado.
- Espolvoree los panes con *chocolate* negro con nueces pecan partidas, damascos turcos y *jengibre* cristalizado. Cubra con papel film y reserve en la heladera.

Cup Cake de zanahoria

- Coloque en un bowl ambas harinas junto con el azúcar de caña, el polvo de hornear y la canela, mezcle.
- En otro bowl coloque los huevos junto con el aceite de oliva, bata unos segundos.
- Forme un hueco en el centro del bowl donde coloco los ingredientes secos y vierta los huevos batidos, las nueces picadas y la *zanahoria* rallada, mezcle bien.
- Rellene $\frac{3}{4}$ parte de moldes de muffins y cocine en horno precalentado a 180°C durante 20 a 30 minutos aproximadamente.

Trufas de algarroba y almendras

- Coloque en una placa dos tazas de coco y tueste en el horno unos segundos.
- Coloque en un bowl la *harina* de almendras junto con la taza restante de coco, sal de mar y la algarroba, mezcle bien. Forme un hueco en centro y coloque el aceite de oliva y el agave néctar, mezcle bien con las manos hasta integrar todos los ingredientes.
- Tome pequeñas porciones de la masa con las manos y forme bolitas, luego páselas por el coco tostado, acomódelas en una placa con papel *manteca*, cubra con papel film y reserve en la heladera durante 1 hora aproximadamente.

Café de higos con cardamomo y canela

- Coloque en una cafetera el **café** de higos junto con las semillas de *cardamomo*, la rama de canela y cubra con agua caliente. Deje reposar unos minutos.

Armado

- Rompa el matzo en pequeñas porciones con las manos y sirva en una fuente.
- Desmolde los cups cake de zanahorias y espolvoree con azúcar impalpable.
- Presente las trufas en una fuente.

Presentación

- Sirva el *café* de higos caliente y acompañe con las delicias para el *café*.

Tips

- Para comer bien y sano. . . no olvidemos

- Las nueces aportan ácidos grasos poliinsaturados, conocidos como Omega-3, que contribuyen a reducir el nivel de colesterol "malo" y ayuda a prevenir enfermedades cardiovasculares.
- 100 gramos de Higos secos aportan el mismo contenido proteico que 100 gramos de leche entera.
- Los frutos secos en general son un gran *tentempié* para comer entre comidas. Son sanos, naturales y aportan energía, vitaminas y minerales.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/delicias-para-el-cafe>