Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Coca de calabaza y chocolate con nueces

30min · 10 raciones · 378 kcal

Ingredientes

- **300 g** calabaza asada
- **300 g** harina
- **3** huevos L
- **230 ml** nata para montar
- **1 sobre** de levadura química
- Pizca de sal
- **50 g** azúcar blanco
- **50 g** azúcar moreno
- Canela al gusto
- Pepitas de chocolate
- **100 g** de nueces
- **100 ml** leche (opcional)

POR RACIÓN

Proteínas	8,2 g
Grasas	19 g
Hidratos	45 g
Fibra	2,7 g

Elaboración

1. Asa la calabaza: pártela por la mitad y hornéala a 200° hasta que esté súper tierna.
2. Mezcla todos los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea.
3. Tamiza la harina y la levadura e incorpóralas.
4. Si la calabaza ha quedado seca, añade un poquito de leche (esto es a ojo).
5. Agrega las pepitas de chocolate y mezcla con suavidad.
6. Vierte en el molde, espolvorea un poco de azúcar por encima para ese acabado crujiente.
7. Hornea a 180° durante 30-35 minutos.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya