MARÍA



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Bizcocho de calabaza y merengue

1h · 10 raciones · 597 kcal

Ingredientes

- **425 gr** puré calabaza
- **4** huevos
- **250 ml** aceite girasol
- **350 gr** azúcar moreno
- **340 gr** harina trigo
- **2** cditas levadura
- **1** cdita bicarbonato
- **2** cditas canela
- Nueces
- Pizca de sal
- **2** claras huevo
- **145 gr** azúcar blanco
- Esencia de vainilla

POR RACIÓN

Proteínas	8,1 g
Grasas	29 g
Hidratos	80 g
Fibra	2,8 g

Elaboración

1. Lo primero que tenemos que hacer es asar la calabaza al horno y triturarla hasta obtener puré
2. En un bol juntamos el puré con los huevos, el aceite, el azúcar moreno e integramos
3. Tamizamos harina, especias y añadimos la sal y volvemos a integrar
4. Picamos unas nueces y las incorporamos con movimientos envolventes
5. Añadimos la mezcla a un molde engrasado o forrado y horneamos a 170° durante 50 minutos
6. Mientras tanto nos ponemos con el merengue suizo
7. Hacemos un baño María y ponemos en el bol las claras con el azúcar y vamos moviendo con las varillas hasta que llegue la mezcla a 74° o toquemos y no haya grumos
8. Lo ponemos en la batidora junto con sal y vainilla y vamos aumentando la velocidad poco a poco hasta que haga los picos del vídeo (unos 5-10 minutos)
9. Cuando el bizcocho esté frío y has reposado en rejilla, colocamos el merengue por encima y quemamos con el soplete

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy