la cocina de los golosos



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Bizcocho Hulk de espinacas

45min · 8 raciones · 325 kcal

Ingredientes

- **4** huevo
- **120 gr** de espinacas frescas
- **50 gr** de aguacate
- **90 ml** de leche
- **90 ml** de aceite
- **30 ml** zumo de limón
- Ralladura de limón (solo parte amarilla)
- **130 gr** de azúcar (o endulzante al gusto)
- Esencia de vainilla
- **240 gr** de harina de trigo todo uso
- **16 gr** de polvos para hornear (1 sobre)

POR RACIÓN

Proteínas	**7,2 g**
Grasas	**14 g**
Hidratos	**42 g**
Fibra	**1,7 g**

Elaboración

1. Ponemos en un vaso batidor todos los ingredientes menos el azúcar, la harina y los polvos de hornear, y trituramos hasta obtener un puré.
2. A continuación añadimos el azúcar, la harina y los polvos de hornear y trituramos hasta obtener una masa homogénea.
3. Pasamos a un molde y horneamos a 180° con calor arriba y abajo unos 35/40 minutos.
4. Desmoldamos y dejamos enfriar y listo para disfrutar.

RECOMENDACIONES

El tiempo de horneado es aproximado, puedes pinchar con un palillo si sale seco estará listo.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos
cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos