HerZechef 👆



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Bizcocho de calabaza

45min · 8 raciones · 283 kcal

Ingredientes

- **400 gr** de calabaza
- **300 gr** de harina
- **170 gr** de azúcar
- **1 cucharada** de impulsor químico
- **1 cucharadita** de canela
- **4** huevos
- Mantequilla y harina para el molde

POR RACIÓN

Proteínas	**7,5 g**
Grasas	**4,3 g**
Hidratos	**54 g**
Fibra	**1,5 g**

Elaboración

1. Cortar una calabaza en cubitos y cocerla hasta que quede blandita
2. Hacer un puré con la calabaza cocida
3. Poner el puré en un bol y añadir cuatro huevos enteros y el azúcar, y batir hasta que quede todo bien homogéneo
4. Añadir la harina bien tamizada, una cucharada de impulsor y una cucharadita de canela, y mezclar hasta que la harina quede completamente integrada
5. Volcar la masa en un molde embadurnado con mantequilla y harina
6. Hornear en horno precalentado a 180 grados con calor por arriba y por abajo durante 50 minutos
7. Dejar enfriar un rato

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto