Recetas SAL Y PIMIENTA



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Bizcocho de calabaza y chocolate

45min · 10 raciones · 345 kcal

Ingredientes

- 300 g de harina de repostería
- 300 g de calabaza cocida y triturada
- 3 huevos
- 180 g de azúcar
- 1 chorreón de brandy o coñac
- 1 cucharadita de canela
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 100 ml de aceite de oliva o 120 de aceite de girasol
- 1 pizca de sal
- 1/2 sobre de levadura
- Pepitas de chocolate
- 1/2 tableta de chocolate derretido

POR RACIÓN

Proteínas	5,7 g
Grasas	14 g
Hidratos	50 g
Fibra	1,9 g

Elaboración

1. Precalentar el horno a 175 grados
2. Hornear entre 45 y 50 min
3. Comprobar con un palillo; si no sale limpio, dejar 5 minutos más

RECOMENDACIONES

Los tiempos de horneado dependen del horno.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta