

**Creador:** Irene Delafú



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Vegetariana

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 10 personas :**

- 1 Yogur natural
- 1 medida de yogur de Aceite de oliva
- 1'5 medidas de yogur y un poco más para la costra de Azúcar
- 3 medidas de yogur de Harina
- 250 g de Calabaza
- 2 sobres dobles de Gasificante
- 3 Huevos grandes

**Preparación:**

## Paso 1

Precalentar el horno a 180°. Cocinar la calabaza en el microondas durante unos 6 minutos o hasta que esté tierna. Batir la calabaza junto con el yogur y el aceite con la batidora eléctrica y pasar a un bol grande. Añadir los huevos uno a uno; batiendo entre cada adición hasta que se integren. Añadir el azúcar y mezclar hasta obtener una mezcla homogénea. Añadir la harina tamizada junto con el gasificante y mezclar bien. Disponer la masa sobre un molde engrasado y enharinado y espolvorear un poco de azúcar por encima. Hornear a 180° durante 45 minutos aproximadamente.