

BIZCOCHO DE CALABAZA CON FROSTING DE COCO



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: BEGO DIAZ



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Bizcocho de calabaza cubierto con frosting de coco y canela en polvo

Ingredientes para 8 personas :

- 4 Huevos
- 175 gr. de Panela
- 400 gr. de Puré de calabaza
- 150 ml. de Aceite
- 250 gr. de Harina reposteria
- 1/2 cucharadita de Jengibre
- 1 cucharadita de Canela
- 1/2 cucharadita de Nuez moscada
- 1 cucharadita de Bicarbonato
- 2 cucharaditas de Levadura
- 50 gr. de Mantequilla
- 125 gr. de Queso untar
- 150 ml. de Nata vegetal
- 100 gr. de Azúcar glass
- 1 cucharadita de Aroma de coco
- 2 cucharadas de Coco rallado

Preparación:

Paso 1

Batimos los huevos con la panela, hasta que doblen su volumen. Después añadimos el puré de calabaza y el aceite, seguimos batiendo. Tamizamos los ingredientes secos: harina, levadura, bicarbonato, canela, jengibre y nuez moscada. E incorporamos a la crema anterior, batimos hasta integrar todos los ingredientes. Horeamos a 160° durante 10 minutos, y pasado ese tiempo a 180° durante 25 minutos. Mezclamos la mantequilla con el queso y el azúcar, batimos bien y reservamos. Semimontamos la nata, y añadimos la crema anterior, y seguimos montando, cuando esté espesita, sin estar montada mucho, echamos sobre el bizcocho frío y decoramos con canela en polvo, y coco rallado.