Bizcocho de calabaza

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

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** magda pallaresl

Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 kg de calabaza
- 375 g de harina
- 1 lata de leche condensada
- 2 huevos
- Azúcar
- 1 sobre de levadura en polvo
- 1 limón
- 6 quesitos en porciones
- Canela molida
- Mantequilla
- Aceite

Preparación:

Paso 1

Pelar, trocear y cocer la calabaza. Poner en un bol la leche condensada. Con la medida de la lata, añadir una lata de harina, 1/2 de aceite, 1/4 de azúcar, la levadura, las 2 yemas y las 2 claras ya batidas y los quesitos. Mezclar todo bien hasta obtener una crema homogénea. Una vez guisada la calabaza, escurrirla, triturarla e incorporarla a la mezcla. Añadir ralladura de limón y un poco de canela molida. Untar un molde cuadrado con un poco de mantequilla, espolvorear con un poco de harina y verter la mezcla anterior. Hornear durante 1 hora a 175º C. Dejar enfriar un poco sobre una rejilla y desmoldar.