Bizcocho de calabaza con glaseado de naranja

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

Creador: Cherinesrc **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Después de cocer la calabaza dejarla escurrir lo más posible. De un día para otro mucho mejor.

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- Ingredientes para el bizcocho de calabaza
- • 250 g de puré de calabaza asada.
- • 3 huevos.
- • 250 g de harina.
- • 200 g de azúcar.
- • 70 ml de aceite de girasol
- •1 sobre de levadura en polvo.
- Ingredientes para el glaseado a la naranja
- • 1 clara de huevo.
- • 150 g de azúcar glas.
- • 1 cucharada de zumo de naranja.
- • Agua caliente (la necesaria).
- • Aroma de naranja (opcional). • Colorante naranja (opcional).

Preparación:

Paso 1

Preparación del bizcocho de calabaza 1. En un bol mezclamos bien la harina, los huevos, el azúcar, el aceite y la levadura. Podemos hacerlo manualmente o con una batidora eléctrica. 2. Añadimos a esta masa el puré de calabaza asada que habremos preparado con anterioridad. 3. Vertemos la mezcla del bizcocho de calabaza en un molde para bizcochos y lo horneamos durante 35-40 minutos a una temperatura de 180ºC. 4. Dejar que el bizcocho se enfríe completamente antes de cubrirlo con el glaseado.

Paso 2

Preparación del glaseado de naranja Con las varillas eléctricas montamos la clara de huevo a punto de nieve Sin dejar de batir, añadimos el azúcar glas hasta lograr una mezcla más espesa. 3. Continuamos sin dejar de batir con las varillas y vertemos la cucharada de zumo de naranja. 4. se puede añadir un poco de colorante para repostería de color naranja y también unas gotas de aroma de naranja si lo deseamos. 5. Si la mezcla está demasiado espesa podemos agregarle un poco de agua caliente para que se aligere. 6. Por último vertemos poco a poco el glaseado de naranja sobre el bizcocho y esperamos hasta que se endurezca para comerlo.