

bizcocho de chocolate y calabacin



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

Creador: Cesar Marin **Recetizador:** Maria Dols



Tiempo: 1h y 45min

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

utilizar los mejores y mas frescos ingredientes.

Descripción:

delicioso y esponjoso bizcocho, ideal para compartir en familia, yo he duplicado la receta para hacer tres para una ocacion especial, espero que disfruten elaborando esta delicia.

Ingredientes para 10 personas :

- 200 gr. de harina floja
- 150 gr. de calabacin rayado
- 50 gr. de cacao en polvo(no azucarado)
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 40 gr. de aceite de oliva virgen extra
- 40 gr. de mantequilla fundida
- 200 gr. de azucar
- 1 cucharadita de azucar avainillada
- 2 unid. de huevos
- 1/2 vaso de leche
- pizca de sal
- 1 cucharadita de bicarbonato

Preparación:

Paso 1

preparar todos los ingredientes y tenerlos a mano.

Paso 2

rayar el calabacin, lo reservamos, mezclaremos la harina, el cacao en polvo, la levadura, la canela, todo tamizado y reservamos.

Paso 3

batir los huevos y ambos azucares hasta que blanqueen, añadir la mantequilla derretida, el aceite de oliva, el medio vaso de leche, el bicarbonato y la sal, gradualmente, mezclar bien hasta que todos los ingredientes queden bien incorporados. incorporar la mezcla de harina, levadura, cacao y canela, junto al calabacín rallado, mezclando todo bien y con movimientos envolventes con una lengua repostera.

Paso 4

volcar en molde previamente untado con mantequilla y enharinado.

Paso 5

golpear un poco el molde para asentar la mezcla y eliminar burbujas.

Paso 6

introducir en el horno precalentado a 180°C por unos 45' min.

Paso 7

ya listo para desmoldar.

Paso 8

desmoldamos.....

Paso 9

y este su resultado, podemos hacer el glaseado o el frosting de su agrado, a mí me encanta tal cual, ánimo y manos a la obra!!!

Paso 10

repito, como dije al comienzo, que he duplicado la receta para hacer tres bizcochos para una ocasión especial.

Paso 11

producto final, una tarta de cumple!!!