

# bizcocho de chocolate y calabacin



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Cesar Marin **Recetizador:** karmela



**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!!!*