BIZCOCHO DE CALABAZA

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

Creador: antonia ferrer **Recetizador:** mariaje mol



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 300 grs de Calabaza cocida
- 250 grs de harina
- 200 grs de azucar
- 4 huevos
- 1 sobre de levadura
- 100 grs de aceite de girasol
- 1 cucharadita de Canela molida
- 1 pellizco de sal

Preparación:

Paso 1

Lo primero que haremos sera preparar la calabaza, la pelamos y la troceamos, la ponemos en un recipiente apto para el microondas con un chorrito de agua y vamos comprobando su punto de coccion, ha de quedar muy tierna, que con el mismo tenedor podamos chafarla. Una vez que tenemos la calabaza preparada la reservamos. Separamos claras de las yemas de los huevos, las claras las montamos y las reservamos, las yemas las mezclamos con el azucar y cuando doblen su volumen añadimos el aceite y despues poco a poco la harina tamizada con la levadura y un pellizco de sal, una vez incorporada toda la harina añadimos con movimientos envolventes la calabaza, la canela y despues y con cuidado las claras montadas, una vez que lo tengamos todo bien mezclado lo intoducimos en un molde apto para el horno (previamente engrasado) y al horno a unos 180º. Para saber si esta hecho introduciomos una aguja y ha de salir seca. Antes de servirlo puedes espolvorearlo con azucar glass.