



ALMUERZO SALUDABLE 30 DE OCTUBRE BIZCOCHO DE CALABAZA

INGREDIENTES

- 3 huevos L
- 1 cda de vainilla
- 200 ml de aceite de girasol/oliva suave
- 250g de puré de calabaza asada o cocinada en microondas
- 255g de azúcar
- 1 cda de canela
- 300g de harina común de repostería + pizca de sal
- 10g de levadura de repostería (polvo de hornear)
- 15g de almendras en láminas o en bastoncillos
- Para terminar: azúcar glass
- 1 molde de 26cm forrado de papel de hornear

ELABORACIÓN

1. Vierte el puré de calabaza en el vaso de la batidora, añade el aceite y tritura hasta conseguir un puré bien fino. Reserva.
2. Tamizamos la harina con la canela con la levadura de repostería. Reservamos.
3. Mezclamos con varillas los huevos, la vainilla y el azúcar.
4. Incorporamos la mezcla de calabaza-aceite, mezclamos hasta obtener una mezcla homogénea.
5. Añade poco a poco la harina tamizada con la pizca de sal y la levadura de repostería
6. Volcamos la mezcla en el molde, golpeamos sobre la superficie con unos pequeños toques para que la masa asiente bien. Espolvorear las almendras picadas o en bastoncillos.
7. Hornamos a 180° durante 55 minutos más o hasta que pinchando con una brocheta salga limpia.
8. Espera 10 minutos antes de desmoldar sobre una rejilla hasta que enfríe.
9. Espolvorea azúcar glass y sirve