Receta de Bizcocho De Calabaza Con Canela

22 Abr 2014

Buenos días, aunque ya sé que algunos de nuestros seguidor@s están un poquito a dieta y no quieren pasarse con los dulces, pues lo tendré en cuenta para otro día, pero hoy que celebramos el día de San Isidro Labrador, os dejo la receta de este bizcocho que está riquísimo y no os preocupéis que para nada sabe a calabaza.

Ingredientes

- Calabaza (300grs.)
- Harina (300grs.)
- Azúcar (150grs.)
- Canela molida
- Aceite de girasol (medio vaso)
- Huevos (cuatro)
- Levadura (un sobre)

Modo de Preparación

1. Pelar la calabaza, trocearla y ponerla a cocer con un poco de agua y canela durante diez o doce minutos en el microondas
2. Escurrirla y dejar que se enfríe un poco
3. En un bol, mezclar con la batidora los huevos, el azúcar la harina y por último la calabaza y el sobre de levadura y el vasito de aceite templado, que quede todo muy bien mezclado
4. Precalentar el horno a 180 Grados un rato antes
5. En un molde de bizcocho enharinado, verter la mezcla y meter al horno unos 45 minutos, pasado ese tiempo pinchar con un palillo y si sale limpio ya lo podéis sacar
6. Dejar que se enfríe y tomarlo acompañado de un buen café !!!!