



Bizcocho de calabaza y avellanas

Descripción

default watermark



En casa tenemos avellanas del huerto, y no es tan fácil encontrar recetas succulentas con este fruto seco, como con almendras, así que me viene al pelo esta receta para ir dándoles salida poco a poco. Y con calabaza me parece un maridaje perfecto. Queda como resultado un bizcocho esponjoso y con ligero toque a ron.

Ingredientes: (Para ocho o diez personas).

- 500 gr de calabaza limpia y sin piel.

- 100gr de azúcar moreno.
- 100 gr de azúcar blanco.
- 100 gr de harina de maíz. Tipo Maicena.
- 250 gr de avellanas crudas molidas.
- 6 huevos talla L.
- 1 cucharadita de postre de levadura en polvo.
- 1 cucharadita de postre de canela molida.
- La ralladura de un limón.
- 1 chorrito de ron. El licor que os guste.
- Mantequilla y harina para untar el molde.

Preparación:

Escogemos el molde de 22 cm de diámetro, forramos la base con papel de hornear, untamos con mantequilla, enharinamos retirando la harina sobrante y reservamos. Pelamos y rallamos la calabaza. Dejamos que escurra el exceso de agua sobre papel absorbente de cocina, reservamos.





Molemos las avellanas con el accesorio pertinente y reservamos.

Separamos las claras de las yemas y reservamos.

En un bol amplio batimos bien las yemas de huevo, con los 100 gr de azúcar moreno, hasta que aumenten de tamaño.



Añadimos la calabaza escurrida, las avellanas molidas, la harina, la canela, la levadura, la ralladura de limón y el licor. Mezclamos hasta que queden todos los ingredientes bien integrados. Reservamos.



Montamos las claras junto con el azúcar blanco, a punto de nieve con una varillas eléctricas y las incorporamos a la preparación anterior, mezclando todo bien con una espátula y movimientos envolventes.

Precalentamos el horno a 180°C, calor arriba y abajo.

Vertemos en el molde y horneamos a 180°C, calor arriba y abajo durante 60 minutos, pinchamos con un palito de brocheta, si sale limpio lo tenemos. Debe quedar doradito por encima.

Dejamos enfriar y ¡a disfrutar de esta delicia!

Consejo: Si vemos que se nos dora mucho la superficie, tapamos con papel de aluminio. Se conserva estupendamente dos o tres días envuelto en film transparente. El bizcocho sube bastante en el horno, da la sensación de que se va a desbordar, por ello lo he puesto a hornear sobre una bandeja de horno y no sobre la rejilla.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categoría

1. Huevos
2. Postres

Fecha de creación

enero 24, 2020

Autor

admin