



Bizcocho de manzana y calabaza

Descripci3n

default watermark



En casa nos escantan los bizcochos, las manzanas y la calabaza, ¿quÃ© mas podemos pedir? EstÃ¡ muy jugoso y apetecible para esta Ã©poca del aÃ±o. Comienzan los frÃ­os y apetece encender el horno y quÃ© mejor forma que con un bizcocho de estas caracterÃ¡sticas.

Enlaces de otras recetas interesante con fruta de temporada:

[Tarta clÃ¡sica de manzana](#) , [Plum-cake de plÃ¡tano y pasas al ron](#) , [Bizcocho de calabaza y avellanas](#) , [Pan dulce de calabaza y avena](#) , [Magdalenas de calabaza, canela y jengibre](#) , [Tarta de calabaza](#) , [Bizcocho de leche condensada y peras](#) .

Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

- 500 gr de calabaza limpia de pepitas y corteza.
- 2 manzanas reineta grandes.
- 4 huevos talla L.
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva suave.
- 1 cucharadita de postre de levadura en polvo tipo Royal.
- 100 gr de harina integral de trigo.
- 50 gr de harina integral de centeno.
- 50 gr de azúcar moreno.
- Mantequilla y harina para untar y espolvorear el molde.

Preparación:

Limpiamos de corteza y pepitas la calabaza y de piel y corazón las manzanas, troceamos en pedazos no muy grandes, las pasamos a una fuente de horno y horneamos a 180°C, calor arriba y abajo, durante 25-30 minutos. Una vez asadas las pasamos a un bol y las machacamos con un tenedor (no es necesario que queden muy deshechas) y reservamos.



Forramos el fondo de un molde desmoldable de 22 cm de diámetro (se puede hacer en uno rectangular), untamos con mantequilla el papel del fondo y las paredes y reservamos.



Calentamos el horno a 190Â°C, calor arriba y abajo.

En otro bol amplio batimos con varillas eléctricas los huevos y el azúcar hasta que espumen y aumenten de volumen. Incorporamos las harinas, la levadura y el aceite de oliva, seguimos batiendo.





AÃ±adimos el purÃ© de manzana y calabaza, mezclamos bien con una leguna de silicona, con movimientos suaves hasta que queden todos los ingredientes bien integrados. Vertemos toda la mezcla sobre el molde, damos unos golpecitos en la encimera para evitar demasiadas burbujas en el bizcocho y llevamos al horno a 190Â°C, calor arriba y abajo, durante 45-50 minutos. Sabremos si estÃ¡ listo cuando al pinchar con un palito de brocheta, Ã©ste salga limpio.





Dejamos atemperar en el molde, desmoldamos para servir! Y a disfrutar de un bizcocho o to al para chuparse los dedos!

Consejo: Ya sabemos que cada horno es un mundo, con lo cual el tiempo es orientativo. Se le pueden añadir frutos secos, seguir quedando un bizcocho mmmmm!

Síguenos en Facebook: facebook.com/masgpostres

En Instagram: [instagram.com/_masgpostres](https://www.instagram.com/_masgpostres)

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masgpostres.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. Frutas
2. Huevos
3. Postres

Fecha de creación

noviembre 25, 2022

Autor

admin

default watermark