



Bizcocho sencillo de calabaza

Descripción

default watermark



Resulta un bizcocho jugoso, esponjoso, ideal para desayunos y meriendas.

Ingredientes: (Para seis u ocho personas)

- 350 gr de calabaza pelada y limpia.
- 125 gr de yogur natural sin azúcar.
- 125 gr de mantequilla sin sal.
- 150 gr de azúcar moreno.

- 200 gr de harina de trigo.
- 50 gr de harina de maíz (tipo Maizena).
- 16 gr de levadura química (1 sobre).
- 3 huevos talla L.
- 1 pizca de sal.
- 1 cucharada sopera de esencia de vainilla.
- 1 cucharadita de postre de canela en polvo.
- Para decorar azúcar glas, frambuesas, hojitas de menta?

Preparación:

Escogemos un molde, en este caso redondo de 20 cm de diámetro y forramos con papel de hornear húmedo y bien escurrido. Reservamos.

default watermark



Tamizamos la harina, la Maizena, la sal, la levadura en polvo y la canela, reservamos. Pelamos y limpiamos de pepitas la calabaza, la tritramos con el accesorio pertinente y reservamos.



Derretimos la mantequilla y reservamos. Precalentamos el horno a 180°C, calor arriba y abajo.

En un bol amplio batimos los huevos y el azucar con las varillas eléctricas, hasta que se vuelvan cremosos. Incorporamos la mantequilla derretida, la esencia de vainilla, el yogur y seguimos batiendo unos minutos.





Añadimos la harina tamizada y mezclamos con una espátula suavemente. Echamos la calabaza picada y seguimos mezclando con movimientos envolventes.





Vertemos en el molde, damos unos golpecitos en la encimera para evitar burbujas en la mezcla.



Y horneamos a 180°C, calor arriba y abajo durante 55 minutos (sin dejar de vigilar por si se nos quema), pinchamos con un palito de brocheta y si sale limpio lo tenemos.

Dejamos atemperar para desmoldarlo, decoramos al gusto y ¡A DISFRUTAR DE NUESTRO BIZCOCHO!

Consejo: Se puede hacer con antelación, queda muy jugoso y se conserva muy bien.

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

Categorías

1. Huevos
2. Postres
3. Recetas navideñas y festivas

Fecha de creación

marzo 28, 2025

Autor

admin

default watermark