

Marquesitas de calabaza

Descripción

Esta receta es de Eva Arguiñano. Me parece fácil de hacer y el resultado es redondo. Están riquísimas. Es ideal para el desayuno y la merienda, sobre todo de los niños.



Ingredientes: (Para seis personas).

- * 350 gr de calabaza.
- * 11 gr de levadura Royal. O la que os guste.
- * 250 gr de almendras molidas. Yo las he comprado crudas, enteras y peladas y las he triturado con el accesorio de la batidora.
- * 100 gr de azúcar.
- * 80 gr de harina.
- * La ralladura de un limón.
- * 1 pizca de sal.
- * Mantequilla y harina para untar el molde y azúcar glas para decorar.

Preparación:

Precalentamos el horno a 180°C calor arriba y abajo. Untamos el molde elegido con mantequilla y espolvoreamos con harina.



Lavamos bien el limón y reservamos. Molemos las almendras y reservamos.

Pelamos la calabaza, la cortamos en tacos no muy grandes, los ponemos en una fuente de horno y horneamos a 180  C calor arriba y abajo, durante 25 minutos, tiene que quedar blanda. Hecho ese paso, trituramos con la batidora la calabaza hasta que quede reducida a puré. Reservamos.



En un bol colocamos el azúcar y la ralladura de limón, mezclamos bien. Tamizamos la harina y la levadura y las incorporamos a la mezcla anterior, mezclamos bien y con suavidad.



Echamos la pizca de sal y las almendras molidas, mezclamos de nuevo con movimientos envolventes y añadimos el puré de calabaza, seguimos mezclando suavemente, tienen que quedar todos los ingredientes integrados.

Queda una masa espesa pero manejable. Vertemos la masa en el molde, la repartimos bien y horneamos a 180°C calor arriba y abajo durante 35 minutos aproximadamente.



Transcurrido este tiempo, sacamos y dejamos enfriar, desmoldamos y cortamos en porciones no muy grandes y espolvoreamos nuestras marquesitas con azúcar glas.

Os llevareis una grata sorpresa cuando las proveis, porque aunque llevan calabaza ni se nota.



Consejo: No hagáis este bizcocho demasiado grueso, es mejor que quede mas fino, se parece mas a las marquesitas.

Categoría

1. Postres

Fecha de creación

mayo 22, 2015

Autor

admin