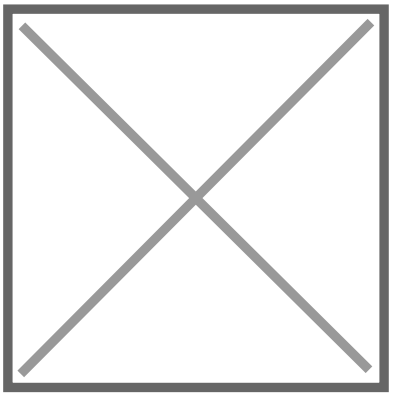
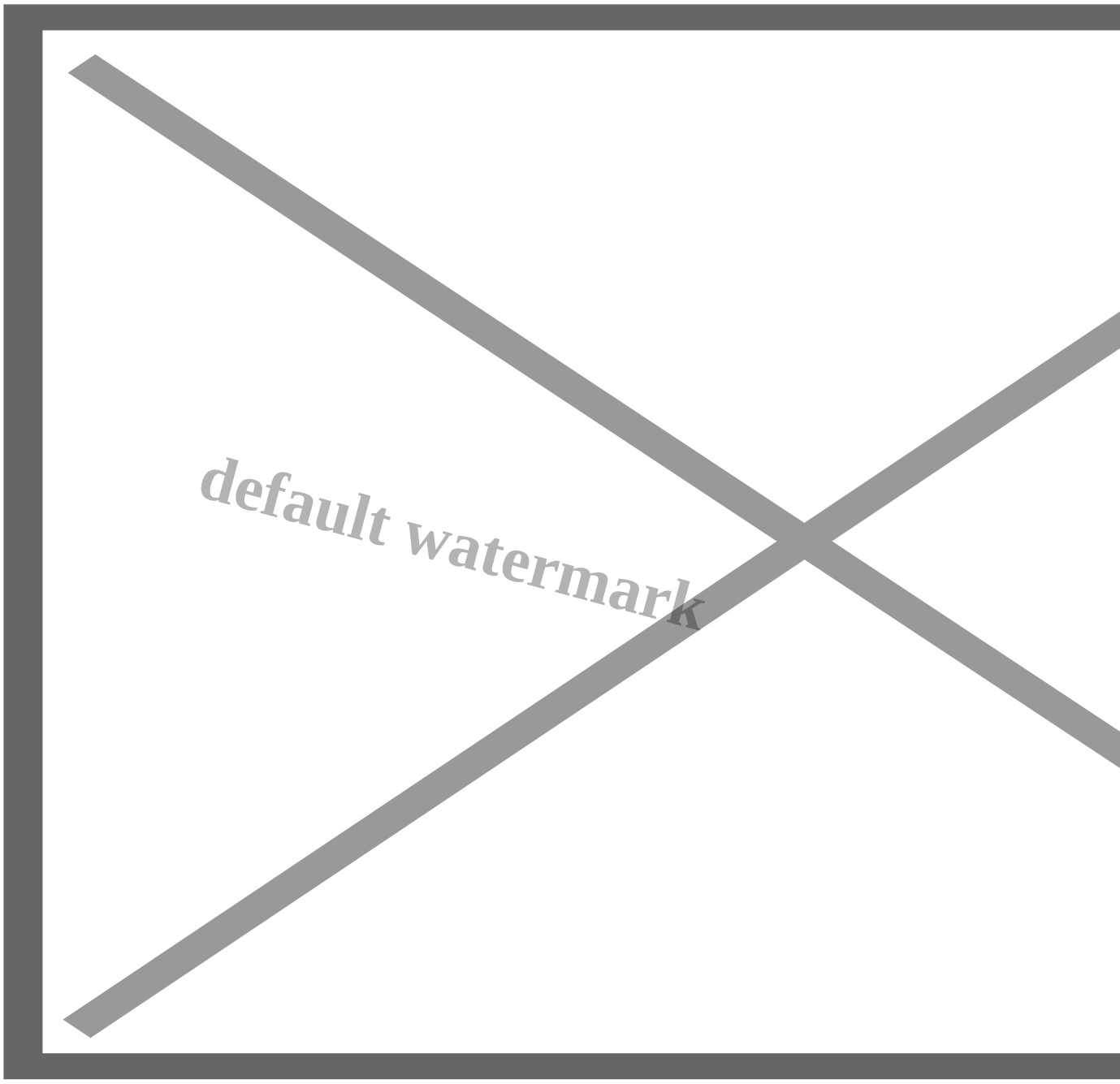


Pan de calabaza

DescripciÃ³n

default watermark



Este postre, por sus ingredientes lo podemos considerar como todo un postre otoÃ±al. En casa nos encantan este tipo de bizcochos/panes, quedan muy jugosos y se conservan muy bien durante unos dÃas.

Otras recetas de bizcochos, tartas y demÃ¡s con calabaza:

Galletas de chocolate y calabaza , *Tarta de queso Ricotta y calabaza* , *Bizcocho de calabaza y avellanas* , *Flan de calabaza* , *Tarta de calabaza* .

Ingredientes: (Para seis u ocho personas)

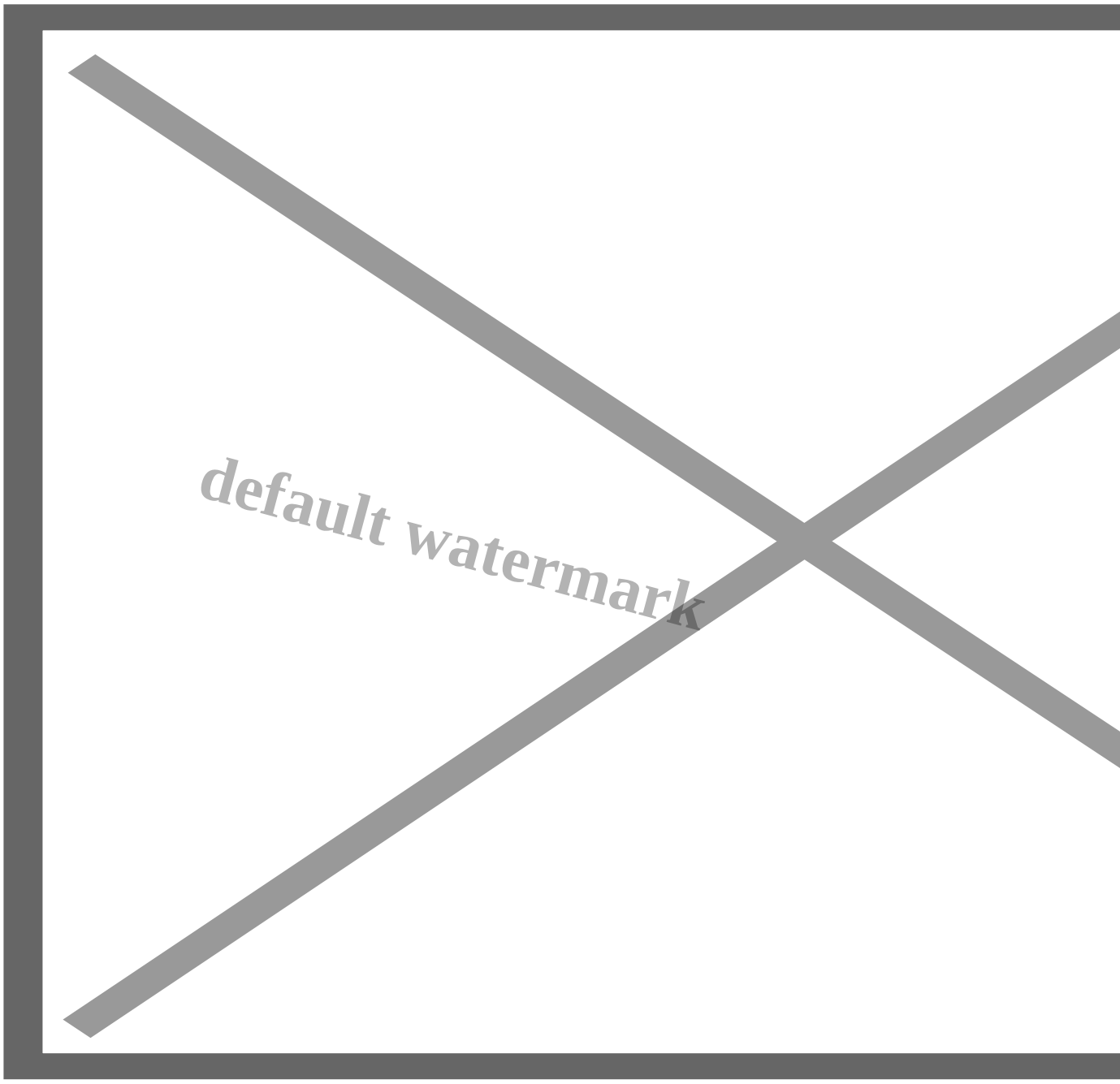
- 240 gr de harina de trigo.
- 200 gr de azÃºcar moreno.
- 300 gr de purÃ© de calabaza bien escurrido.
- 70 gr de mantequilla.
- 70 gr de nueces picadas.
- 30 gr de nueces picadas para decorar.
- 70 ml de aceite suave o de girasol.
- 2 huevos talla L.
- 1 cucharada de cafÃ© de bicarbonato.
- 1/2 cucharada de cafÃ© de polvos de hornear tipo Royal.
- 1/2 cucharada de cafÃ© de sal.
- 1/2 cucharada de cafÃ© de canela en polvo.
- 1/2 cucharada de cafÃ© de jengibre en polvo.
- 1/4 de cucharada de cafÃ© de nuez moscada en polvo o rallada.

default watermark

PreparaciÃ³n:

Para hacer el purÃ© de calabaza sÃ³lo debemos limpiarla de piel y pepitas, trocearla y cocerla en un poquitÃn de agua. Una vez cocida la escurrimos bien y trituramos con la batidora.

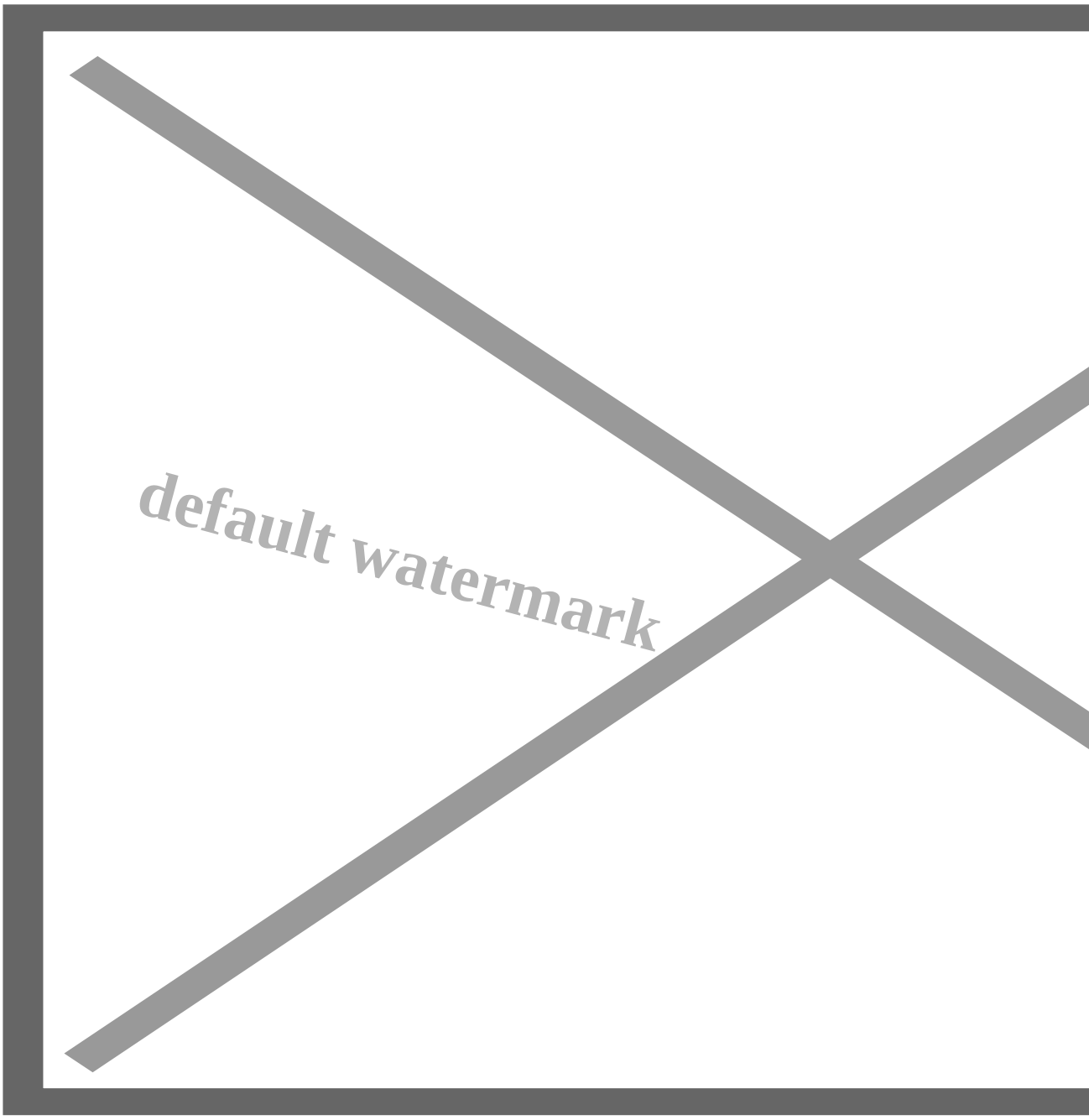
Escogemos un molde rectangular tipo plum-cake de 30 x 12 cm, lo cubrimos con papel de hornear humedecido y escurrido y reservamos.

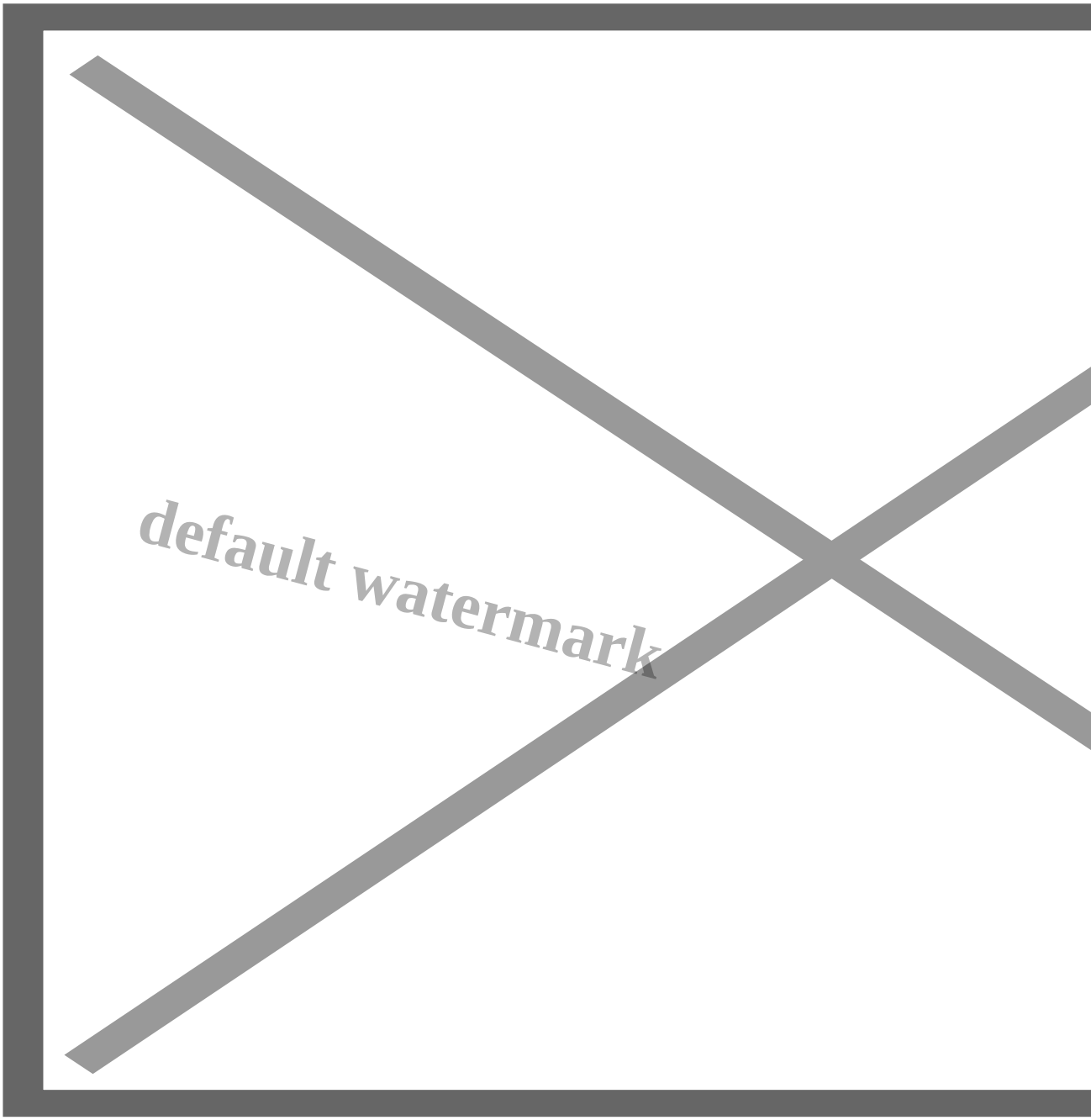


Derretimos la mantequilla en el microondas y reservamos.

Limpiamos las nueces de cÃ¡scaras picamos y reservamos.

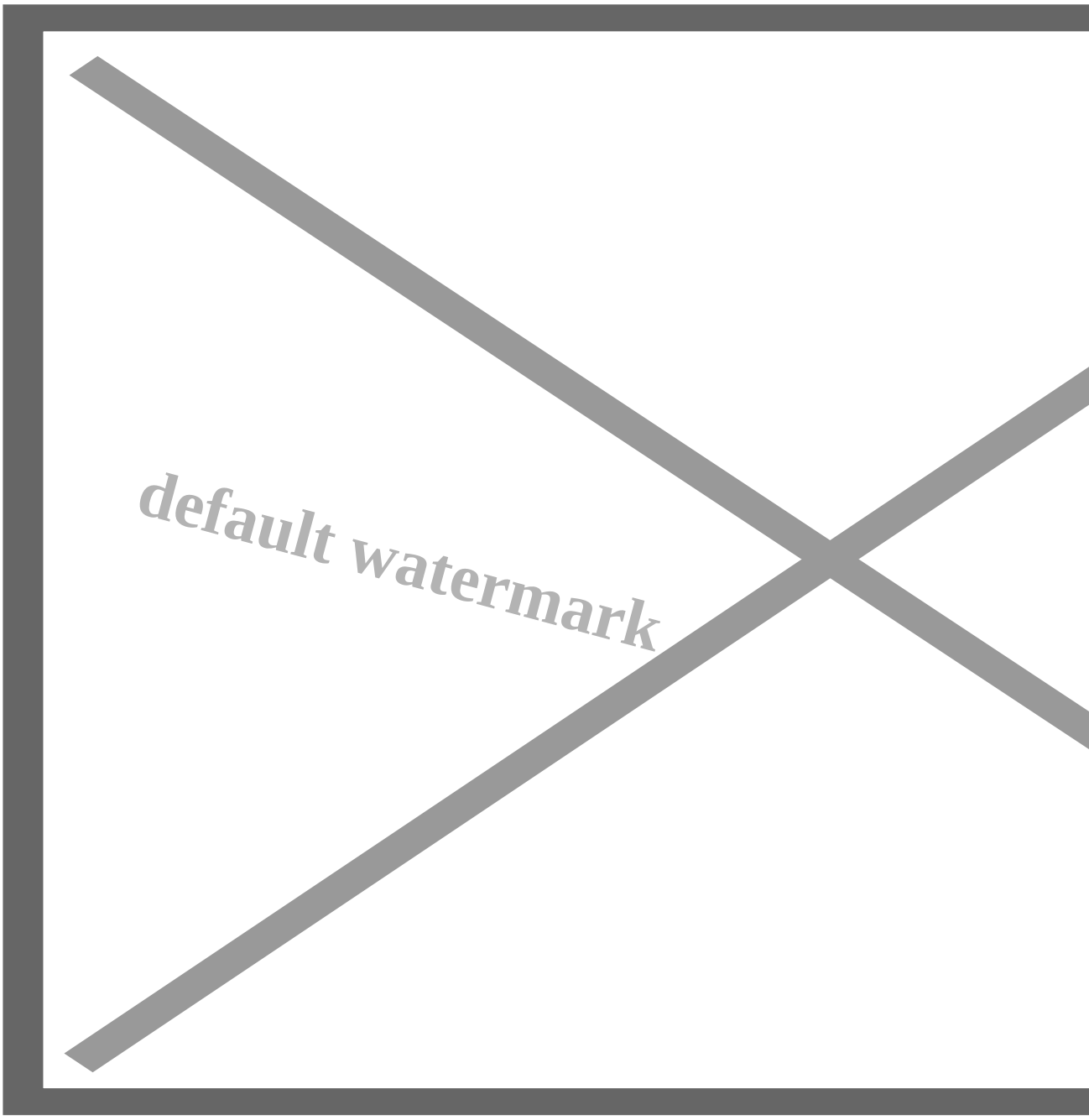
En un bol grande mezclamos todos los ingredientes secos: La harina, el bicarbonato, los polvos de hornear, las especias y la sal, tamizamos y reservamos. En otro bol echamos los huevos, el azÃºcar, el aceite, la mantequilla derretida y el purÃ© de calabaza. Batimos todo bien con las varillas elÃ©ctricas hasta que notemos una mezcla homogÃ©nea y si grumos.

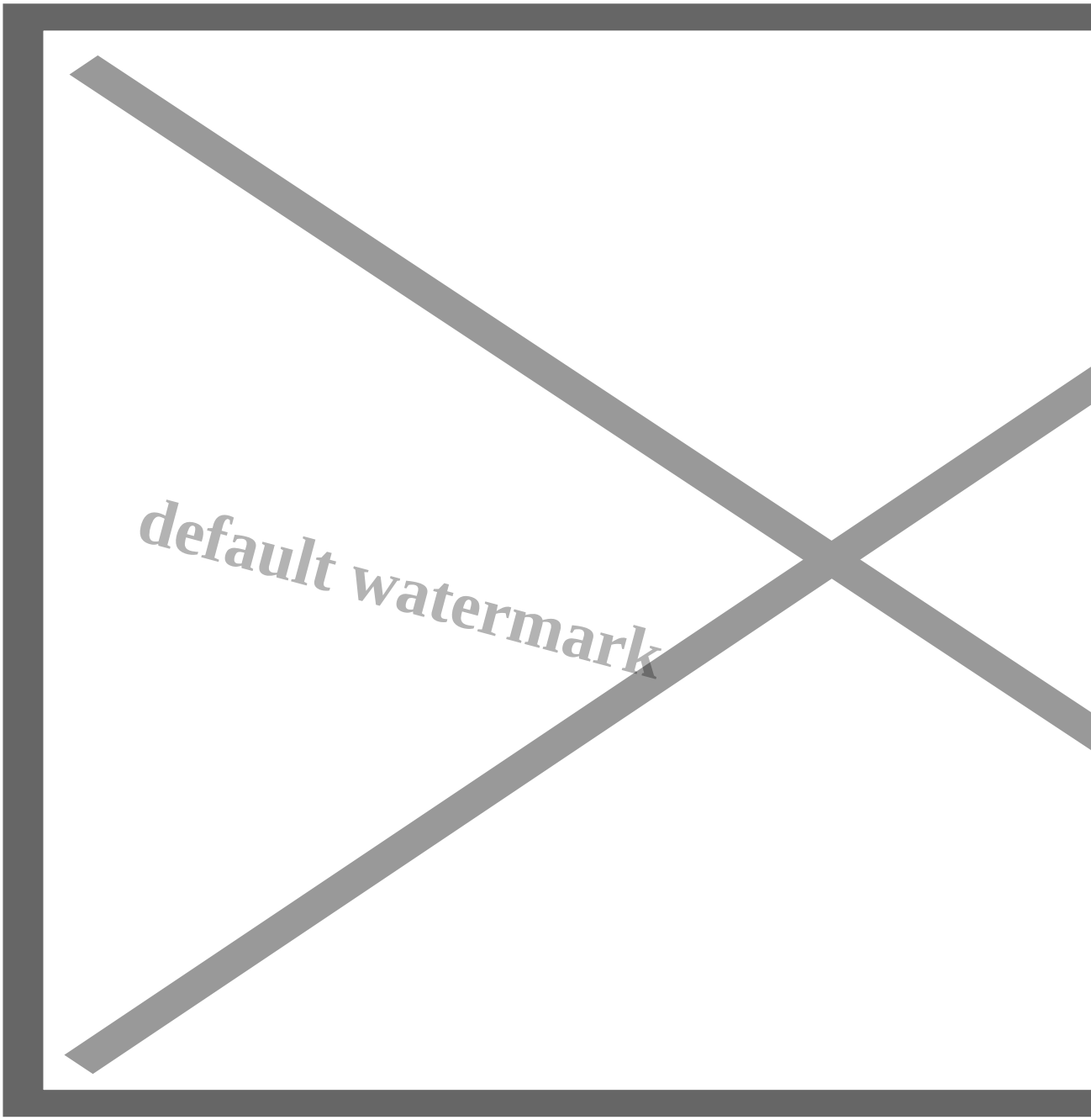

default watermark



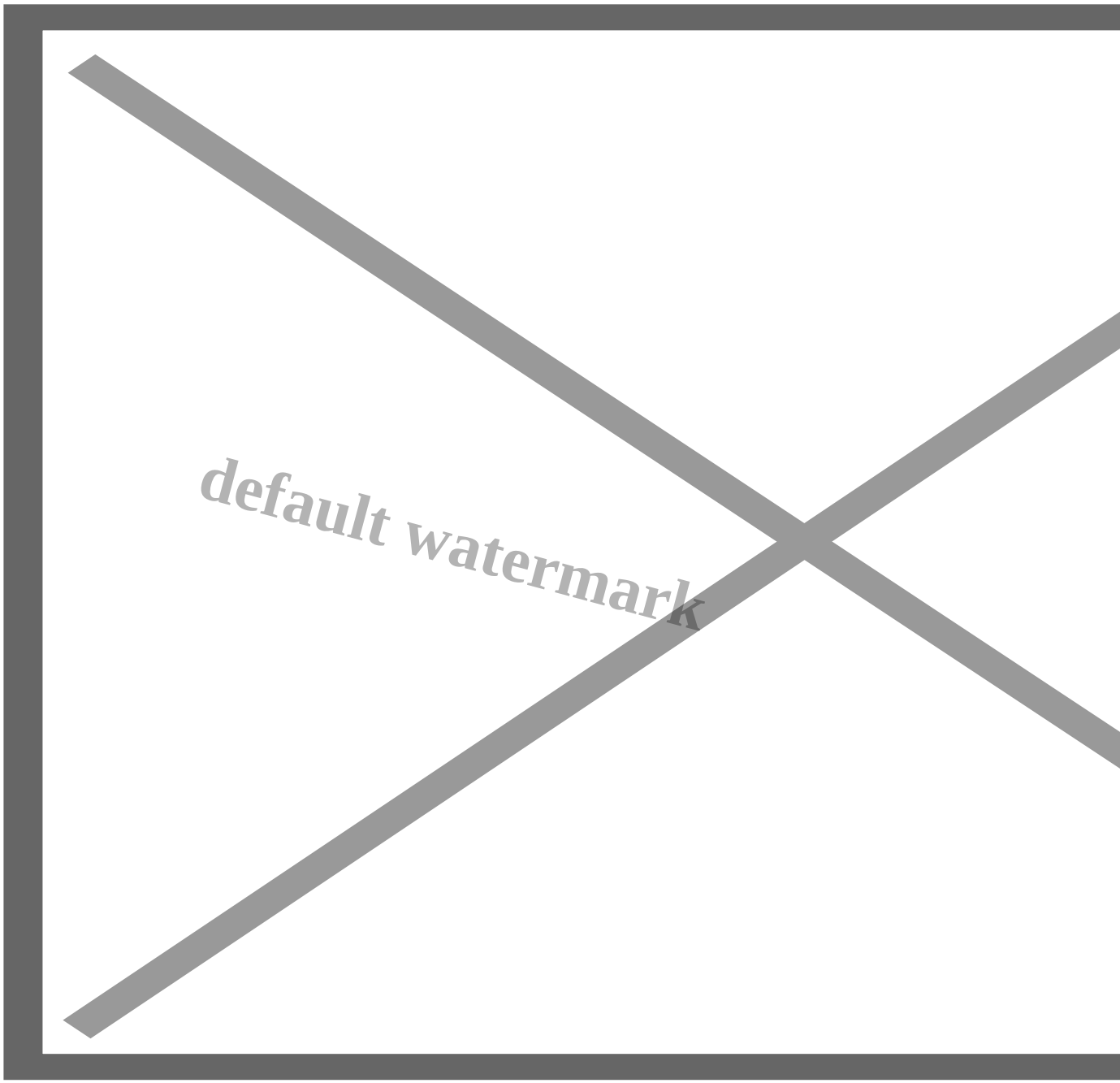
Precalentamos el horno a 180ÂºC, calor arriba y abajo.

Volcamos los elementos secos tamizados sobre la crema con delicadeza, removiendo con movientos envolventes hasta que los ingredientes queden mezclados por completo. Incorporamos las nueces picadas (los 70 gr) y mezclamos de nuevo.


default watermark



Vertemos la masa en el molde forrado, alisamos la superficie con una espÃ¡tula, damos unos golpecitos con el molde en la encimera para que no queden burbujas y espolvoreamos con los 30 gr de nueces picadas. Horneamos a 180ÂºC, calor arriba y abajo durante 50 minutos.



Sabremos si estÃ¡ bien cocido pinchando con un palito de brocheta, si sale limpio lo tenemos, si no, horneamos unos minutos mÃ¡s.

Consejo: El purÃ© de calabaza se puede hacer con antelaciÃ³n. TambiÃ©n podemos incorporar uvas pasas u otros frutos secos de nuestro agrado. Se conserva muy bien envuelto en papel de aluminio en lugar fresco y seco.

SÃÂguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres
En Instagram: instagram.com/_masqpostres

MÃ¡ndanos tus recetas, opiniones, sugerenciasâ?¦ a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscrÃÂbete pinchando en Â«SuscribirÂ», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el mÃ³vil.

CategorÃa

1. Huevos
2. Postres
3. Recetas navideÃ±as y festivas
4. Verduras hortalizas y legumbres

Fecha de creaciÃ³n
noviembre 22, 2024
Autor
admin

default watermark