



Pan de calabaza

Descripci3n

default watermark



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

Otras recetas de bizcochos, tartas y demás 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 azúcar moreno.
- 300 gr de puré 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 café de bicarbonato.
- 1/2 cucharada de café de polvos de hornear tipo Royal.
- 1/2 cucharada de café de sal.
- 1/2 cucharada de café de canela en polvo.
- 1/2 cucharada de café de jengibre en polvo.
- 1/4 de cucharada de café de nuez moscada en polvo o rallada.

Preparación:

Para hacer el puré de calabaza sólo debemos limpiarla de piel y pepitas, trocearla y cocerla en un poquito 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 cáscaras 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 azúcar, el aceite, la mantequilla derretida y el puré de calabaza. Batimos todo bien con las varillas eléctricas hasta que notemos una mezcla homogénea y si grumos.





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

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





Vertemos la masa en el molde forrado, alisamos la superficie con una espátula, 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 180°C, 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.

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
4. Verduras hortalizas y legumbres

Fecha de creación

noviembre 22, 2024

Autor

admin

default watermark