

BIZCOCHO DE CALABAZA

INGREDIENTES

300 gr de calabaza (cruda y pelada)
120 gr de azúcar morena (o al gusto)
300 gr de harina
100 gr de mantequilla
4 huevos grandes
2 cdta de levadura
1 cdta rasa de canela en polvo
La ralladura de ½ limón

PREPARACIÓN

Precalentamos el horno a 170°C
Fundimos la mantequilla unos segundos en el micro, dejarla templar.
Rallamos la calabaza cruda y reservamos.
Batimos los huevos durante unos 2 min aprox, le añadimos el azúcar y batimos hasta que adquiera un color blanquecino.
Añadimos la harina y la levadura tamizada, echamos la canela, la ralladura de limón, la mantequilla, el puré de calabaza y mezclamos todo bien.
Enmantequillamos y enharinamos un molde y vertemos la mezcla.
Horneamos a 170° durante unos 50 min o hasta que al meter la punta de un cuchillo, éste salga limpio.

NOTA

Si gusta puede rociar por encima con un poco de azúcar glasé