Bizcocho de batata.

Nombre de la receta

Bizcocho de batata.

Tiempo

90 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

6

Alérgenos

Gluten
Huevo
Leche

Descripción

Bizcocho de batata con toque de canela al horno.

Ingredientes

- 300 gramos de batata (boniato)
- 150 gramos de azúcar moreno o azúcar blanco
- 1 pizca de sal
- 1 cucharadita de canela
- 15 gramos de azúcar avainillado

- 4 huevo
- 120 mililitro de aceite de oliva virgen extra
- 90 mililitro de leche
- 280 gramos de harina para bizcochos
- 15 gramos de levadura

Pasos

1 En primer lugar asamos la batata. Depende del tamaño, una batata media se hornea a 180º durante unos 40 minutos. (El tiempo es orientativo según el horno y el tamaño del boniato).

2 A continuación, pelamos la batata y la trituramos en un bol. Añadimos el azúcar y los huevos y lo mezclamos todo bien.

3 Incorporamos el aceite de oliva, la leche y la canela. Se mezcla bien hasta que quede una masa homogénea.

4 Añadimos la harina y la levadura. Lo tamizamos con un colador mientras lo vamos incorporando. Mezclamos hasta que esté bien integrado.

5 Engrasamos un molde con aceite/margarina, o lo cubrimos con papel vegetal, según cada uno tenga en su domicilio y añadimos la mezcla.

6 En este caso le hemos añadido azúcar avainillado y una pizca de canela para la cobertura. Lo metemos en el horno, precalentado a 180º y lo dejamos durante 40 minutos aproximadamente.

7 Comprobamos que el bizcocho está bien hecho pinchando un palillo y si sale limpio es que ya está listo. Emplatamos y a disfrutar de nuestro sano bizcocho. ¡Buen provecho!

Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Ana B. D.