

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

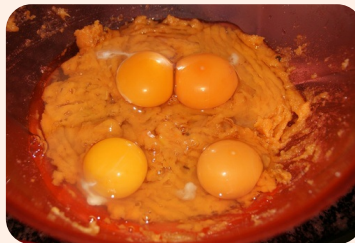
- 4 huevo
- 120 mililitro de aceite de oliva virgen extra
- 90 mililitro de leche
- 280 gramos de harina para bizcochos
- 15 gramos de levadura

## Pasos

**1** En primer lugar asamos la batata. Depende del tamaño, una batata media se hornea a 180° 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.