

Bizcocho de calabaza

**Nombre de la receta**

Bizcocho de calabaza

Tiempo

75 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

6

Alérgenos

Gluten Huevo Leche

Descripción

Bizcocho con calabaza asada y yogur

Ingredientes

- 1/2 Kilos de calabaza limpia
- 1 yogur natural
- 2 vasos de yogur de azúcar
- 1 vaso de yogur de aceite suave o girasol
- 3 vasos de yogur de harina

- 4 huevos
- 4 papelillos de gasificante
- 1 pizca de canela

Pasos

1 Para realizar nuestro sencillo y jugoso bizcocho, prepararemos en primer lugar la calabaza. La pelamos y la partimos en trozos como se ve en la foto poniéndola en una bandeja de horno y la horneamos a 200°C durante unos 30 minutos o hasta que la calabaza esté tierna.



2 Una vez sacada la calabaza la colocamos en un bol alto y chafamos la calabaza con un tenedor.



3 A continuación añadimos el yogur, el azúcar, la harina y el aceite. De los dos vasos de yogur con azúcar, nos dejaremos un dedo sin llenarlos para espolvorear luego un poco de azúcar por arriba.



4 Por último añadimos los 4 huevos y los cuatro papelillos de gaseosa (en este caso el tigre).



5 Ahora trituramos con la batidora todo el conjunto hasta que quede homogéneo.



6 En un molde colocamos papel sulfurizado en la base, untamos con una pizca de mantequilla los bordes del molde y vertemos la mezcla. Espolvoreamos un poco de azúcar y de canela por encima.



7 Metemos en el horno previamente precalentado a 180°C durante 40 minutos o hasta que pinchemos con una punta y salga seco.



8 Sacamos del horno y del molde y ya tenemos preparado nuestro rico y sencillo bizcocho.



Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares