

Receta de Bizcocho De Calabacín Con Canela

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy que se celebra el día de San Fermín, os dejo la receta de este rico Bizcocho de Calabacín con Canela y además mis felicitaciones a todos los Fermines y Ferminas.

Ingredientes

- Calabacín (200grs.)
- Azúcar (200grs.)
- Harina (170grs.)
- Huevos (tres)
- Levadura (un sobre)
- Aceite de girasol (medio vaso)
- Canela al gusto

Modo de Preparación

1. En un bol, triturar el calabacín y ponerle canela espolvoreada al gusto, no es necesario cocer el calabacín
2. En otro bol, batir primero las claras de los huevos y después echar las yemas y batir bien
3. Añadir el azúcar y mezclar, y luego el harina y volver a mezclar, echar el aceite templado y el calabacín triturado y batir muy bien todo
4. Por último echar el sobre de levadura y batir bien
5. Precalentar el horno a 180 Grados
6. Enharinar el molde de bizcocho y volcar la mezcla
7. Mantener sin abrir el horno unos 40 minutos aproximadamente y pinchar con un palillo si sale limpio, lo podéis sacar
8. Adornar a vuestro gusto con unas cerezas o fresas o nata si os gusta más