

Receta de Bizcocho De Calabacín Con Pasas

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, de nuevo tenemos por delante otro fin de semana, y como parece ser va a estar fresquito, pues nada mejor que este bizcocho para acompañar con un buen café.

Ingredientes

- Calabacín (200grs.)
- Azúcar (200grs.)
- Pasas y nueces (un puñado de cada)
- Harina (170grs.)
- Levadura (1/2 sobre)
- Aceite de oliva (un vasito)
- Huevos (tres)
- Canela al gusto

Modo de Preparación

1. Poner las pasas en un vaso y cubrirlas con coñac, meter un minuto al microondas
 2. Pelar y triturar el calabacín
 3. En un bol poner el calabacín, el azúcar, el aceite, la canela y el coñac de las pasas y mezclar
 4. Añadir la harina y la levadura y mezclar, añadir los huevos y mezclar
 5. Echarle a la masa las nueces y las pasas
 6. Enharinar un molde y volcar la masa
 7. Pre-calentar el horno a 180 Grados y meter el molde con la masa, mantener unos 30 minutos aproximadamente
-