

Bizcocho de calabaza



Ingredientes para bandeja de horno (para uno redondo hacer la mitad)

- 500 gr de calabaza asada (osea 550 gr de calabaza pelada y cortada cocida 10 min en el microondas o al vapor)
- 500 gr de azúcar
- 20 gr de azúcar vainillado
- 6 huevos
- 140 de aceite de girasol
- 500 de harina normal (sin gluten Celipan)
- 3 sobres de litines (mercadona, etc)

Preparación

Precalentar el horno a 200° y preparar la bandeja del horno con unas gotas de agua y poner el papel de horno encima. Ya verás como se queda fijo y no se mueve, además de darle humedad al bizcocho.

1. Echar en el vaso la calabaza asada (da igual que esté caliente), el azúcar vainillado y el azúcar, mezclar 1 min vel 6.
2. Añadir los huevos y el aceite mezclar 1 min vel 6.
3. Ahora incorporar la harina y la parte blanca de los sobres de litines, mezclar 30 seg vel 6.
4. Y ahora la parte lila de los litines y mezclar 15 seg vel 6 ,.... ya vereis como sube.
5. Echar la masa en la bandeja y decorar con un poco de azúcar y almendra o sin nada, si es para poner cobertura de chocolate y lacasitos para una fiesta de niños o unas frutas confitadas con azúcar, piñones etc...tiene juego para mil opciones. Sirve también por su firmeza para fondant.
6. Hacer durante 40 min aproximadamente o hasta que al insertar un palillo salga limpio. Dejar enfriar para rellenar.
7. Este, con la mitad de las cantidades, lo he rellenado con nutela por dentro y una cobertura de 250gr de chocolate deshecho con un poco de leche al micro.

Tiempo: 50 min

Raciones: 12



thermomix