

Bizcocho de calabaza sin gluten



INGREDIENTES:

- 250 gr de calabaza (**asada y limpia*)
- 250 gr de azúcar
- 2 cucharaditas de azúcar vainillado
- 250 gr de harina **Celipan**
- 3 huevos
- 2 sobres de litines
- 70 gr de aceite de girasol



PREPARACIÓN:

1. **Precaliente el horno a 180°C.**
2. Introduzca en el vaso la calabaza previamente asada, la vainilla y el azúcar. Mezcle **1 min/vel 6.**
3. Añada los huevos y el aceite y mezcle **1 min/vel 6.**
4. Añada la harina junto con los dos sobres blancos de litines y mezcle para tamizar **15 seg/vel 6.**
5. Incorpore ahora los azules y vuelva a mezclar **15 seg/vel 6.** Si queda harina en las paredes mezclar suavemente con la espátula. Vuelque la masa en un molde.
6. **Hornee durante unos 35 min aprox.** o hasta que al pinchar salga el palillo limpio.
7. Dejar enfriar antes de desmoldar y rellenar o cubrir al gusto con chocolate o mermelada.

NOTA: Para hacer un bizcocho tamaño bandeja de horno, podemos simplemente doblar las cantidades de la receta.

****Para asar la calabaza, podemos hacerlo en Varoma, pelada y cortada en trozos unos 25 min/ o en el microondas 10 min a toda potencia tapada.**

Tiempo: 15 min preparación/ 50 min total.

Raciones: 8/12



Judtih Juvé Sancho
<http://thermomix-sabadell.es/juvesanchojudith>