

Bizcocho de calabaza y nueces:

Ingredientes:

- 300g de calabaza hervida
- 250g de azúcar moreno
- 300g de harina
- 30g de levadura en polvo (aprox. 2 sobres)
- 4 huevos ecológicos (numeración inicial 0)
- 1 medida de cucharadita de café de canela en polvo
- 150g de nueces peladas y troceadas
- Ralladura de naranja
- Mantequilla para engrasar el molde



Preparación:

- Mezclar los huevos, el azúcar, la harina, la levadura, la canela y mezclar hasta obtener una mezcla homogénea
- Añadir la calabaza hervida y escurrida, las nueces y la ralladura de naranja
- Precalentar el horno a 180 °C
- Engrasar el molde con mantequilla e incorporar la masa obtenida
- Hornear a 180 °C aprox. 50 min. -1 hora
- Enfriar y desmoldar