

BIZCOCHO MUDEJAR DE CALABACÍN de Javier Abadías

31 enero, 2014 por Dietista

Este bizcocho es impresionante, sorprende muchísimo a todos los que lo prueban. En el blog de Javier encontraréis muchas recetas sin gluten.

<http://javierabadiasysusrecetas.blogspot.com.es/2011/08/bizcocho-mudejar-de-calabacines.html>

Ingredientes:

- 200 gramos de calabacines



- 3 huevos
- 80 gramos de aceite o mantequilla
- 120 gramos de azúcar
- 1 sobre de levadura en polvo hacendado
- 80 gramos de pasas (opcional)
- 80 gramos de nueces
- 150 gramos de harina para repostería
- Un poco de canela molida
- Ralladura de un limón

Elaboración:

1. En un recipiente colocar el calabacín con los huevos, el azúcar y el aceite. Triturarlo todo bien.
2. Aparte trocear los dátiles y juntar con las pasas y los frutos secos.
3. Mezclar poco a poco la harina, la levadura, la canela . Añadir esta mezcla poco a poco y seguir batiendo.
4. Finalmente incorporar la ralladura de limón y los frutos secos.
5. Hornear a 180 grados unos 35 minutos en un molde de tarta engrasado.