

BIZCOCHO DE CALABAZA NARANJA

Enviada por Berta (Cuenca). Tiene toques de bizcochos centro europeos, con ligero sabor a canela.

INGREDIENTES

- 170 g. harina
- 10 g. levadura en polvo
- 150 g. azúcar
- 20 g. piel limón
- 250 g. calabaza naranja, sin corteza y sin pepitas
- 3 huevos
- 1 pizca de sal
- 2 cucharaditas de canela en polvo
- 70 g. aceite
- 50 g brandy
- 100 g. nueces en trozos grandes
- 80 g. pasas
- Azúcar glass para espolvorear

ELABORACIÓN

Macerar las pasas en el brandy 1 minuto en el microondas. Mezclar bien la harina y la levadura. Reservarlas.

Triturar todo lo que se pueda, hasta formar un puré, la calabaza. Tener en cuenta que este es una receta de Termomix, que tritura estupendamente. Añadir a la calabaza, el azúcar, la piel de limón rallada, los huevos, el brandy, la sal, la canela, el aceite y la harina con la levadura. Mezclarlo todo muy bien con la batidora.

Volcar la mezcla en un molde de plumcake antiadherente, untado con unas gotitas de aceite, y esparcir uniformemente por encima las pasas y las nueces para que no se vayan al fondo, hundir ligeramente con la espátula las que queden en la superficie.

Al horno a 175° durante 30 ó 35 minutos.

DULCE DE CALABAZA

Enviada por Paca (Cuenca) y nos comenta que es un postre inglés.

INGREDIENTES

- 700 gr. de calabaza.
- Un vaso (de agua) de leche.
- Un vaso de harina.
- Un vaso de azúcar.
- 3 huevos

ELABORACIÓN

Se cuece la calabaza cortada en trozos hasta que esté blanda. Se escurre bien de agua.

Se mezcla con el resto de ingredientes y se pasa por batidora.

Se unta un molde (bajo) con mantequilla o aceite y al horno durante 45 minutos a 200 °C.

A mi me gusta echarle un poco de azúcar moreno por encima cuando se va a comer.

Buen provecho.