

BIZCOCHO DE CALABAZA

Ingredientes

250 grs. de calabaza (asada y limpia) 250 grs. de azúcar

250 grs. de harina

3 huevos

1 papel de gaseosa azul

1 papel de gaseosa blanco

70grs. aceite girasol

pasas y nueces

Preparación

Con la calabaza y el azúcar programar 1 minuto , velocidad 6

Añadir los huevos y aceite y programar 1 minuto en velocidad 6

Luego la harina y mezclar en velocidad 6 con el "papel blanco de gaseosa"

Al final añadir el azul.

Poner un molde engrasado y añadir las pasas escaldadas v escurridas.

Adornar con nueces y azúcar.

Meter al horno a 180°