

BIZCOCHO DE CALABACÍN (otro)

Ingredientes:

200gr. de azúcar.- piel de limón .- 3 huevos -200gr. de calabacín
2 cucharaditas de canela en polvo.- 70 gr. de aceite.- 170gr. de harina
4 cucharaditas de levadura royal.- 50gr. de brandy
100gr. de almendra cruda.- 70 gr. de pasas de corinto

Preparación:

Pulverizar el azúcar y añadir la piel del limón

Añadir los huevos y batirlos muy bien durante 4 minutos velocidad 4

Añadir el calabacín limpio y muy seco en trozos y batir con lo anterior otros 4 minutos misma velocidad.

Añadir el aceite y la canela, 1 minuto después la harina mezclada con la levadura, agregar las pasas (se puede sustituirlas por ciruelas pasas)

para macerar las pasas si no lo has hecho antes ponlas en el microondas durante 1 minuto junto con el brandy.

Por ultimo añadir las almendras y trocear 30 segundos en velocidad 3 $\frac{1}{2}$.

Volcar en un molde y meter al horno unos 40 minutos. (depende del horno)

Cuando se corta tiene un color marrón tirando a oscuro, pues el calabacín ni ha de verse, solo si os fijáis veréis unas diminutas pintitas verdes.

Receta de Antonieta