

BIZCOCHO DE CALABACÍN

Ingredientes:

- $\frac{1}{4}$ de Kg. De calabacines
- 1 cubilete de nueces
- 1 cubilete de pasas de corinto, maceradas en $\frac{1}{2}$ cubilete de coñac.
- 100 gr. de aceite de girasol
- 180 gr. de harina.
- 2 huevos.
- $1 \frac{1}{2}$ cucharadita de canela.
- 150 gr. de azúcar.
- Cáscara de limón, una pizca de sal, 1 cucharadita de levadura Royal y $1 \frac{1}{2}$ cucharadita de bicarbonato.

Preparación:

- Trocear las nueces y reservar. Hacer el azúcar glas con la cáscara de limón, incorporar los huevos y programas 1 minuto, 50° velocidad 4.
- Añadir el aceite y mezclar bien en la misma velocidad. Añadir el calabacín a trozos y triturarlo en velocidades 5-7-9.
- Añadir el resto de los ingredientes (**menos las nueces y pasas**) y mezclar unos segundos en velocidad 5.
- Añadir las nueces y las pasas y mezclar en velocidad baja o con la espátula. Volcar en un molde engrasado y con pan rallado (en lugar de harina) y hornear a 180° unos 45 minutos (depende del horno).