

Libreta: Postres
Creado: 26/03/2018 20:34
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/bizcocho-de-calabaza.html>

Bizcocho de calabaza

INGREDIENTES

1 taza de leche.1 taza de azúcar.
1 taza de puré de calabaza.
1 cucharada de licor.
1 cucharada de manteca.
3 huevos
Una pizca de sal.
2 tazas de harina.
Manteca y harina para untar el molde.
Para decorar:
Crema batida.
Guindas rojas y verdes

PREPARACIÓN

Mezcla la harina con el azúcar, la leche y una pizca de sal. Pon todo esto a calentar en una cazuela removiendo con una varilla hasta que espese.
Retira del fuego y agrega la manteca y el licor. Echa también el puré de calabaza y las yemas de los huevos. Mézclalo todo con ayuda de una varilla.
Por último, añade las claras montadas removiendo con suavidad.
Vierte todo sobre un molde redondo untado con manteca y enharinado. Hornea a 160 °C durante 30 minutos aproximadamente.
Deja enfriar el bizcocho y desmolda. Sirve este pionono de calabaza decorado con crema batida y unas guindas.