



BIZCOCHO DE CALABAZA DE HALLOWEEN

6

Dificultad baja

4 huevos
90 g de aceite
300 g de calabaza rallada cruda
300 g de harina de trigo
15 g de levadura de repostería
1 cucharadita de canela molida
½ cucharadita de jengibre molido
½ cucharadita de nuez moscada molida
150 g de cobertura de chocolate negro

- 1.** En un bol ponemos los 4 huevos y el azúcar de caña y mezclamos bien. A continuación, agregamos el aceite y la calabaza rallada e integramos bien en la mezcla.
- 2.** Añadimos la harina tamizada, con la levadura de repostería y las especias. Incorporamos la harina con movimientos envolventes hasta obtener una masa homogénea.
- 3.** Precalentamos el horno a 180°. Vertemos la masa en un molde previamente engrasado y horneamos durante 1 hora o hasta que al pinchar con un palillo salga limpio. Dejamos reposar el bizcocho unos minutos y desmoldamos.
- 4.** En un cazo al baño maría derretiremos la cobertura de chocolate negro y decoraremos la superficie del bizcocho con motivos de Halloween. Puedes hacer líneas o telarañas, deja volar tu imaginación.

ENCUENTRA LOS INGREDIENTES EN NUESTRA TIENDA