



Bizcochón de calabaza

Ingredientes:

- 170 grs. de harina
- 10 grs. de levadura en polvo
- 150 grs. de azúcar glas (puede ser azúcar normal)
- La piel de 1 limón
- 250 grs. de calabaza (peso sin piel y sin pipas)
- 3 huevos grandes
- Una pizca de sal
- 2 cucharaditas de canela en polvo
- 70 grs. de aceite de oliva suave o aceite de girasol
- 50 grs. de brandy
- 100 grs. de pasas (de cualquier tipo)
- 100 grs. de nueces en trozos grandes
- Azúcar glas para decorar (opcional)

Preparación:

* Necesitarás un molde alargado tipo plumcake.

1. Enciende el horno a 170º, calor arriba y abajo.
2. Pon a macerar las pasas en el brandy.
3. En un bol mezclamos la harina con la levadura y la pasamos por un tamiz, para que se mezclen bien y no queden grumos y reservamos.
4. En una hondilla grande vierte el azúcar, añade la ralladura del limón y mezcla. Incorpora la calabaza cortada en trozos sin piel y sin pipas y bate con una minipimer o batidora hasta que quede un puré.
5. Bate bien los huevos aparte, mejor con una batidora eléctrica, hasta que estén espumosos e incorpóralos a la mezcla anterior, añade una pizca de sal, la canela y el aceite y mézclalo todo bien.
6. Añade el brandy de la maceración y remueve nuevamente.
7. Por último incorpora la harina con la levadura reservadas y mezcla bien.
8. Unta un molde alargado con mantequilla y fórralo con papel de hornear, si el molde es desmoldable o de silicona no hace falta poner papel. Vierte la mezcla dentro y esparce por encima las nueces y las pasas, húndelas un poquito, deben quedar cubiertas, pero en la superficie, ellas solas van bajando por su propio peso durante el horneado.
9. Mete en el horno (en la zona central) y hornea entre 35 a 45 min. ve comprobando el punto con una aguja, cada horno es diferente.
10. Una vez listo, saca del horno y déjalo sobre una rejilla, cuando esté tibio desmóldalo y deja que se siga enfriando sobre la rejilla, cuando esté frío del todo si quieres espolvoréalo con azúcar glas.

Bizcochón de calabaza_ con Thermomix

Ingredientes:

- 170 grs. de harina
- 10 grs. de levadura en polvo
- 150 grs. de azúcar glas (puede ser azúcar normal)
- La piel de 1 limón
- 250 grs. de calabaza (peso sin piel y sin pipas)
- 3 huevos grandes
- Una pizca de sal
- 2 cucharaditas de canela en polvo
- 70 grs. de aceite de oliva suave o aceite de girasol
- 50 grs. de brandy
- 100 grs. de pasas (de cualquier tipo)
- 100 grs. de nueces en trozos grandes
- Azúcar glas para decorar (opcional)



Preparación:

* Necesitarás un molde alargado tipo plumcake.

1. **Enciende el horno a 170º**, calor arriba y abajo.
2. Pon a macerar **las pasas** en el brandy.
3. Pon **la harina y la levadura** en el vaso y mézclalos **30 segs. a vel. 3**. Saca y reserva.
4. Ponemos **el azúcar** en el vaso y lo trituramos a **velocidad máxima** hasta que se haga azúcar glass. Añade **la piel del limón** (sin la parte blanca) y tritura de nuevo a **velocidad máxima** hasta que el limón quede pulverizado.
5. Añade **la calabaza** pelada, sin pipas y cortada en trozos y tritura a **vel. 6** hasta que esté hecha puré.
6. Coloca **la mariposa** y añade **los huevos** y los batimos **6 min. a vel. 4**. Bajar con la espátula todo lo que haya quedado esparcido por el vaso y la tapa.
7. Retira la mariposa y **añade la sal, la canela y el aceite** y mézclalos **10 segs. a vel. 4**. Volver a bajar con la espátula todo lo esparcido y añadir **el brandy** de la maceración de las pasas.
8. Finalmente añadimos **la harina con la levadura** reservadas y mezclamos **3 segs. vel.4**
9. Unta un molde alargado con mantequilla y fórralo con papel de hornear, si el molde es desmoldable o de silicona no hace falta poner papel. Vierte la mezcla dentro y esparce por encima **las nueces y las pasas**, húndelas un poquito, deben quedar cubiertas, pero en la superficie, ellas solas van bajando por su propio peso durante el horneado.
10. Mete en el horno (en la zona central) y **hornea entre 35 a 45 min.** ve comprobando el punto con una aguja, cada horno es diferente.
11. Una vez listo, saca del horno y déjalo sobre una rejilla, cuando esté tibio desmóldalo y deja que se siga enfriando sobre la rejilla, cuando esté frío del todo si quieres espolvoréalo con azúcar glas.