



OUR RECIPES

BIZCOCHO DE CALABAZA Y LICOR (MELANIE SOL BILONI)



INGREDIENTS:

" data-target="dir.auto add-ingredient-suggestion.list">

1. 250 g harina (yo usé integral puede ser de trigo)
2. 200 g panela
3. 250 g calabaza triturada y sacada el agua
4. 1 cucharita pequeña canela
5. 4 huevos
6. 150 ml aceite de oliva virgen extra
7. 150 ml licor de crema de orujo
1 sobre de levadura

PREPARATION:

Añadir foto

<input type="file" name="file" aria-label="Añadir foto" />

Añadir foto

<input type="file" name="file" aria-label="Añadir foto" />

Añadir foto

<input type="file" name="file" aria-label="Añadir foto" />

" data-target="dir.auto">

1. Precalentar el horno a 180 grados. Echar todo en un recipiente y triturar con la batidora.

Verter en un molde apto para horno y llevar a horno a 180 grados durante 30 minutos.

Pinchar el bizcocho con un palillo si sale limpio el cuchillo está listo.

Acompañar a gusto, en este caso con chocolate amargo derretido por encima.