



NUESTRAS RECETAS

BIZCOCHO DE CALABAZA Y LICOR DE CREMA DE ORUJO PANIZO (MELANIE SOL BILONI)



INGREDIENTES:

- 250 g harina (yo usé integral puede ser de trigo)
- 200 g panela
- 250 g calabaza triturada y sacada el agua
- 1 cucharita pequeña canela
- 4 huevos
- 150 ml aceite de oliva virgen extra
- 150 ml Licor de Crema de Orujo Panizo
- 1 sobre de levadura

PREPARACIÓN:

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 al horno a 180 grados durante 30 minutos.

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

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