

RECETA: BIZCOCHO DE

DURACIÓN

15 MINUTOS

50 min horno

Comentario [CDLTN1]:



INGREDIENTES

- 60 GRAMOS DE ACEITE DE OLIVA
- 150 GRAMOS DE DÁTILES (MEZCLARLOS CON AGUA Y TRITURARLOS)
- 2 HUEVOS
- 200 GRAMOS DE CALABAZA CRUDA CORTADA EN TROZOS PEQUEÑOS
- 60 ml LECHE DE ARROZ O DE VACA
- ½ CUCHARADITA DE CANELA EN POLVO
- ½ CUCHARADITA DE JENJIBRE EN POLVO
- ¼ DE CUCHARADITA DE NUEZ MOSCADA MOLIDA
- 1 CUCHARADITA DE BICARBONATO SÓDICO
- 1 PIZCA DE SAL
- 200 GRAMOS COPOS DE AVENA O HARINA
- 50 GRAMOS DE CHOCOLATE NEGRO 85% (OPCIONAL)
- 50 GRAMOS NUECES (OPCIONAL)

PREPARACIÓN

Precalentar el horno a 170°.

Cocinar la calabaza al horno hasta que quede blandita.

En un vaso de batidora echar la leche, los dátiles triturados, los huevos y el aceite. Batir todo junto y añadirlo al bol de la harina (o los copos de avena triturados). Añadir también la calabaza, especias, bicarbonato y la sal, volver a batir.

Verter en un molde rectangular y añadir por encima chocolate y/o nueces. Hornear 50 minutos

