

**BIZCOCHO DE CALABACIN**

***BIZCOCHO DE CALABACIN***

<https://midulcepecado.com>





¿Quién dijo que las verduritas no pegan con una buena receta de repostería? ¿Se hace un poco extraño? Si. ¿Es inusual? No. De hecho cada vez se suelen utilizar mas en las elaboraciones, sobre todo cuando tenemos excedente de alguna verdura en concreto o nos apetece innovar un poco.

Y aquí viene uno de esos casos... Esta temporada hemos plantado calabacines en el huerto y tenemos calabacín para rato. Calabacín para rellenar al horno, puré de calabacín, calabacín a la plancha... tenemos muchas maneras de consumirlo, y ¿por qué no? No solo podemos hacer comidas principales con el , sino utilizarlo para cualquier postre, desayuno o merienda. Como es de menester, la repostera de la casa sacó el instrumental y esta semana se puso a enredar un poco en la cocina.

Hace tiempo que llevo ojeando bizcochos de calabacín por los blogs, redes y grupos de repostería y siempre me habían llamado la atención pero nunca me había lanzado a ello. Así

que estos días cogí ideas de aquí y de allá y me puse a hacer una versión sencillita y con los ingredientes de siempre. A partir de ahí cada uno le puede añadir como extra lo que mas le guste, pasas, nueces, avellanas, orejones...

## **INGREDIENTES**

- 6 huevos.
- 350 g de azúcar.
- 350 g de harina de trigo.
- 200 ml de aceite de girasol.
- 450 g de calabacín troceado.
- 2 sobres de levadura.
- 150 g de nueces (opcional).
- 100 g de pasas o dátiles (opcional).
- Ralladura de limón.
- Sal.

## **DE FORMA TRADICIONAL**

Una vez que tenemos listos todos los ingredientes solo se trata de batir y mezclar. Cuando la mezcla esté lista, la agregamos al molde y dejamos que el horno haga su trabajo.

## **ELABORACION**

1. En primer lugar vamos a preparar el calabacín. Eliminamos los bordes y lo lavamos bien. Podemos usarlo con o sin piel. Si no la queremos utilizar lo pelamos. Con la ayuda de un robot o con un rallador vamos rallando la cantidad que nos pide la receta. Lo dejamos sobre papel absorbente para que recuda un poco el agua mientras no lo vayamos a utilizar.
2. Ponemos el horno a 180º con calor por arriba y por abajo

y engrasamos el molde que vamos a utilizar con un poco de aceite o mantequilla y harina.

3. En un bol grande vertemos los huevos y el azúcar y con la ayuda de una batidora batimos enérgicamente durante 10 minutos hasta que la mezcla blanquee.
4. Agregamos el aceite y el calabacín (escurrido) y mezclamos todo con la batidora. Solo mezclar, no debemos insistir en el batido.
5. Incorporamos la harina, la levadura, la ralladura y la sal y volvemos a mezclar de nuevo con la batidora.
6. Agregamos lo que mas nos apetezca, dátiles, nueces, pasas... en trocitos pequeños y mezclamos de nuevo. Una vez que tenemos toda la mezcla, la volcamos sobre el molde.
7. Llevamos la masa a la rejilla central del horno y dejamos que se hornee poco a poco. Con las cantidades que yo utilizo sale un bizcocho grande, por tanto puede tardar hora y media aproximadamente. Si hacemos la mitad de ingredientes en una hora probablemente este cocinado. Ya sea de una manera o de otra sabremos que el bizcocho está listo cuando al pinchar con un cuchillo en la parte central este nos salga completamente limpio.
8. Una vez que el bizcocho está horneado dejamos que enfríe un poco y desmoldamos. De este modo tenemos listo nuestro dulce de calabacín para deleitarnos al gusto.

## **CON THERMOMIX**

En tan solo cuatro pasos de thermomix vamos a obtener la masa del bizcocho. Engrasamos un molde, rellenamos y al horno. No tenemos excusa para no ponernos a ello.

## **ELABORACION**

1. Escogemos el molde que vamos a utilizar (en este caso suelo usar el de 24-28 cm de diámetro) y lo engrasamos con un poquito

de aceite o mantequilla y harina. Vamos calentando el horno a 180º con calor por arriba y por abajo.

2. Introducimos en la thermomix los huevos y el azúcar y batimos 6 minutos a 37º en velocidad 4.
3. Agregamos el aceite, el calabacín troceado sin pepitas (podemos usar la piel si queremos) y la ralladura de limón y mezclamos 30 segundos en velocidad 6.
4. Incorporamos la harina, la sal y la levadura y mezclamos otros 30 segundos en velocidad 6.
5. Por último añadimos lo que mas nos apetezca, nueces en trozos, dátiles, pasas... y mezclamos 5 segundos en velocidad 4.
6. Rellenamos el molde con la masa y lo llevamos al horno en la rejilla central el tiempo que le haga falta. Empezaremos a comprobar si esta listo a partir de la hora aproximadamente, en el momento en que pinchemos con un cuchillo por el centro y este nos salga limpio el bizcocho sabremos que ya está cocinado. Normalmente yo suelo hacer los bizcochos grandes a proporción de seis huevos y este en concreto me tardó hora y media en hacerse en el horno. Si no lo queremos tan grande podemos hacerlo en función de 3 huevos y el tiempo será menor.
7. Una vez que lo sacamos del horno dejamos que enfríe un poco y desmoldamos. De esta manera ya tenemos nuestro bizcocho con su toque de verdurita listo para degustar.

Si os ha gustado la receta y os apetece, podéis seguirme en mis otras redes sociales:

<https://www.instagram.com/almudenaalvarezperez/>

<https://www.facebook.com/midulcepecado4/>