

BIZCOCHO DE CALABAZA Y CHOCOLATE

BIZCOCHO DE CALABAZA Y CHOCOLATE



¿Os parece extraña la combinación? Un bizcocho de calabaza con pepitas de chocolate... Pues raro que os parezca la calabaza es una hortaliza ligeramente dulce que nos da un toque riquísimo a las comidas y los postres, y combinada con algo de chocolate tiene su puntillo.

Sino lo habéis probado os recomiendo que elaboréis un día puré de calabaza y zanahoria, no deja de ser un puré de verduras, pero al ser verduras dulces el contraste se nota muchísimo. A parte podemos señalar que utilizar la calabaza en las recetas es muy bueno para la salud, ya que es rica en betacarotenos, antioxidantes y fibra, un aliciente más para integrarla en nuestras ingesta rutinaria.

Quizás el único inconveniente que podemos encontrar para hacer el

bizcocho con ella es que tiene un alto contenido en agua, un 90% aproximadamente y esto nos influye mucho a la hora de hornearlo y que esponje bien. Para no verme en problemas utilicé varios métodos hasta quedarme con el más efectivo a la hora de cocerla, de manera que no quede demasiado empapada. A esta técnica la podríamos llamar «al microondas voy´´. No soy muy amiga de utilizar el microondas en la repostería por normal general pero en este caso lo vi muy útil.

A continuación os detallo la forma de elaborarlo , tanto tradicional como con la thermomix.

INGREDIENTES

- 5 huevos.
- 200 g de azúcar.
- 420 g de harina de trigo.
- 150 ml de aceite de girasol.
- 700 g de calabaza ya troceada sin piel ni pepitas.
- 1 sobre y medio de levadura tipo Royal.
- 2 ctas de vainilla líquida.
- 120 g de pepitas o lágrimas de chocolate.
- Sal.

DE FORMA TRADICIONAL

ELABORACIÓN

1. Lo primero que vamos a hacer es pelar la calabaza y desechar la piel y las pepitas. Tenemos que utilizar unos 700 gramos así que la compraremos de un kilo aproximadamente para no quedarnos cortos. Una vez que la tenemos lista la vamos a cortar en pedacitos pequeños y los vamos a llevar en un bol de cristal tapado al microondas a máxima potencia unos 20 minutos. Cuando el tiempo termine los vamos a meter sobre un colador grande y apretarlos un poco para que suelten agua. De esta manera a

- calabaza no nos quedará muy empapada.
2. Engrasamos el molde que vamos a utilizar con un poco de aceite y precalentamos el horno con calor arriba y abajo a 180° .
 3. Trituramos los trocitos de calabaza y los introducimos en un recipiente amplio. Añadimos los huevos, el aceite y el azúcar y batimos bien con batidora.
 4. Integramos la harina, la levadura, las cucharaditas de vainilla y un poquito de sal y seguimos batiendo bien hasta que quede una mezcla uniforme.
 5. Añadimos las pepitas de chocolate y removemos con una lengua para distribuirlas bien.
 6. Introducimos la mezcla en el molde , dejamos el calor del horno solo por abajo y horneamos el bizcocho unos 50 minutos a 180° o hasta que pinchando con un palillo este nos salga limpio.
 7. Una vez fuera dejamos que repose unos minutos y desmoldamos.

CON THERMOMIX

A la hora de elaborar el bizcocho en la thermomix podemos cocinar la calabaza en el varoma pero yo soy mas partidaria de introducirla en el microondas porque me da la impresión de que queda menos empapada en agua y esto favorece luego el esponjamiento. Por lo tanto cuezo la calabaza de esta manera y para el resto utilizo la thermo.

ELABORACIÓN

1. Pelamos en primer lugar la calabaza y desechamos la piel y las pepitas. Tenemos que utilizar unos 700 gramos así que la compraremos de un kilo aproximadamente para no quedarnos cortos. Una vez que la tenemos lista la vamos a cortar en pedacitos pequeños y los vamos a llevar en un bol de cristal tapado al microondas a máxima potencia unos 20 minutos. Pasado este tiempo vertemos los trozos sobre un colador grande y vamos a espachurrarlos un poco para que suelten agua.
2. Engrasamos el molde que vamos a utilizar con un poco de aceite y precalentamos el horno con calor arriba y abajo a 180° .

3. Trituramos los trocitos de calabaza en la thermo unos segundos con el turbo. Añadimos los huevos, el aceite y el azúcar y mezclamos 30 segundos a velocidad 10.
4. Integramos la harina, la levadura, las cucharaditas de vainilla y un pellizco de sal y mezclamos de nuevo 20 segundos a velocidad 6.
5. Vertemos las pepitas de chocolate y con la lengua revolvemos para distribuir las bien.
6. Volcamos la mezcla en molde, dejamos el calor del horno solo por abajo y horneamos el bizcocho unos 50 minutos o hasta que pinchando con un palillo este nos salga limpio.
7. Una vez fuera dejamos enfriar unos minutos y desmoldamos.

Si os apetece, podéis seguirme en mis otras redes sociales:

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

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