elGourmet

Bizcocho de Calabacín

Ingredientes

Azúcar Glas: c/n
Bicarbonato: 10 Gramos
Huevos: 2 Unidades
Plátanos maduros: 3 Unidades
Nata 35%: 100 Gramos
Sal: 1 Pizca
Azúcar moreno: 100 Gramos
Calabacín rallado: 1 unidad
Extracto de vainilla: c/n
Harina: 400 Gramos
Queso Crema: 200 Gramos

Preparación de la Receta

- Rallar el **calabacín** y lo escurrimos bien.
- Mezclar los plátanos hechos puré con el *calabacín*, el azúcar, el queso, la *nata*, el extracto de vainilla y los huevos.
- Añadir la *harina* tamizada, el bicarbonato y la sal y mezclar con movimiento envolventes.
- Llevar a un molde engrasado y cocinar durante 40 minutos a 180 ºC.
- Servir frío con azúcar glas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bizcocho-de-calabacin