

Cake de calabaza

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Para 250 ml de buttermilk

Leche: 250 ml.

Jugo de Limón: 1 cda

Para la masa

Manteca: 250 g

Sal: 1 cda.

Azúcar moreno: 250 g

Azúcar glasé: A gusto

Bicarbonato: 1 cda.

Canela: 2 cda.

Clavo en polvo: 1 Pizca

Huevos: 4 Unidades

Nuez Moscada: 1 cda.

Harina: 520 g

Jengibre en polvo: 1 cda

Levadura: 4 cda.

Puré de calabaza: 330 g

Preparación de la Receta

- En primer lugar, mezclamos el *jengibre*, la *nuez moscada*, el *clavo en polvo* y la *canela*
- Añadimos también el *bicarbonato*, la *levadura* y una pizca de *sal* y mezclamos con la *harina* tamizada hasta que se integren todos los ingredientes
- Por otro lado, mezclamos la *manteca* con el *azúcar* y vamos añadiendo los *huevos* de a uno y seguimos integrando.
- Para la *buttermilk* mezclamos la *leche* con el *jugo de limón*
- Precalentamos el horno a 175°C.
- A continuación, en un bowl mezclamos poco a poco la *manteca*, la *harina* especiada y la *buttermilk*
- Batimos todo muy bien
- Cuando esté todo bien integrado, añadimos el puré de **calabaza** y mezclamos
- Luego, enmantecamos el molde y disponemos la masa en él
- Horneamos a 175°C durante unos 55 minutos

- Una vez que está listo, retiramos del horno, dejamos enfriar, espolvoreamos con azúcar glasé y servimos

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cake-de-calabaza>