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
Azúcar moreno: 250 g
Bicabonato: 1 cdita.
Clavo en polvo: 1 Pizca
Nuez Moscada: 1 cdita.
Jengibre en polvo: 1 cda
Puré de calabaza: 330 g
Sal: 1 cdita.
Azucar glasé: A gusto
Canela: 2 cditas.
Huevos: 4 Unidades
Harina: 520 g
Levadura: 4 cditas.

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 175ºC.
- 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 175ºC 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