Esponjado de Calabacita



Ingredientes

Azucar: 250 grs
Huevos: 6 Unidades
Mantequilla: 200 grs
Calabaza: 6 Unidades
Harina De Arroz: 200 grs
Polvo de hornear: 1 gr

Decoración

Azúcar Glas: 30 grs
Crema Batida: 200 grs
Chips de vegetales: 150 grs

Preparación de la Receta

- Rallar la *calabaza*.
- Acremar la *mantequilla* con el azúcar.
- Incorporar los huevos uno a uno.
- Mezclar la *harina* y el polvo para hornear.
- Agregar de poco a poco la *harina* y la *harina* de *arroz* a la mezcla.
- Por último agregar la *calabaza* rallada.
- Engrasar un molde con *mantequilla* y verter la mezcla.
- Hornear a 180 °C por 45 minutos.
- Dejar enfriar.

Decoración

- Decorar con *crema* batida, chips de vegetales y azúcar glass.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/esponjado-de-calabacita