

BIZCOCHO DE ZANAHORIA, CALABAZA Y NARANJA

Ingredientes:

- 4 zanahorias moradas
- 150 g calabaza asada o cocida
- 2 naranjas
- Un puñado de pasas
- 150 g harina
- 2 cucharadas de fructosa/azúcar/miel (según gustos) o nada ;-)
- 1 cucharadita de bicarbonato
- 3 huevos
- 5 cucharadas de aceite de oliva virgen extra.
- Canela (según gustos)
- Jengibre fresco rallado (según gustos)



Preparación:

- 1º. Precalentar el horno a 180 °C.
- 2º. Rallar la zanahoria y la piel de naranja y mezclarlo con la calabaza aplastada (previamente asada o cocida).
- 3º. Añadir a esta mezcla el zumo de la naranja, el puñado de pasas, la canela, el jengibre rallado, el aceite y mezclar.
- 4º. Batir los huevos con la fructosa/azúcar/miel hasta que doblen su volumen y adquieran un color blanquecino.
- 5º. Añadir a la mezcla de huevos la harina (tamizada mejor) y el bicarbonato, e incorporar con movimientos envolventes hasta obtener una masa homogénea.
- 6º. Mezclar la pasta de huevo con la de calabaza.
- 7º. Colocar en un molde (untado con aceite para que no se pegue) y hornear a unos 170 °C unos 30 - 40 min con el grill inferior.

¡Fácil, dulce y de temporada!