

## PASTEL DE ZAPOTE NEGRO

### Ingredientes

- 180 gr de harina
- 300 gr de zapote negro, en puré
- 1 cda de zumo de limón
- 170 gr de azúcar
- 1 cda de bicarbonato
- 2 huevos batidos
- 40 gr de semillas de calabaza peladas, ligeramente tostadas
- 30 gr de azúcar morena
- 40 ml de zumo de naranja
- ½ plátano maduro machacado
- 1 pizca de sal
- 1 cda de canela molida
- 70 gr de pasas

### Preparación

- 1.** Mezclar el puré de zapote con el azúcar morena y los zumos. Incorporar el plátano y el azúcar.
- 2.** En otro recipiente, mezcle la harina, la sal, el bicarbonato y la canela. Agregar a la mezcla de zapote.
- 3.** Poco a poco incorporar los huevos, el aceite y luego las pepitas y las pasas.
- 4.** Poner todo en un molde de horno forrado con papel encerado, bien engrasado y enharinado.
- 5.** Hornear, con el horno caliente a 180°, alrededor de una hora hasta que el pastel esté firme y esponjoso al tacto.
- 6.** Se deja enfriar y se sirve.

**FUENTE: [HTTPS://WWW.REVISTARECETAS.COM/](https://www.revistarecetas.com/)**