



## Consejo del chef

Puedes añadir unas cucharadas de queso ricotta y unas hojitas de albahaca para acompañar.

## Raciones para 1

150 g  
Harina

160 g  
Calabaza asada

2 cucharaditas  
Levadura química

150 g  
Azúcar moreno

1 cucharada  
Mezcla de especias molidas (clavo,  
jengibre, canela y nuez moscada)

60 ml  
Leche

1  
Huevo

80 ml  
Aceite de oliva suave

1 pizca  
Sal

1 cucharadita  
Extracto de vainilla

- 1 Precalienta el horno a 200°. Mientras, mezcla en un bol la harina, levadura, la mezcla de especias y la sal.
- 2 En otro bol mezcla el puré de calabaza asada, el huevo batido, el azúcar, el aceite, la leche, el extracto de vainilla y mezcla bien hasta combinar todos los ingredientes.
- 3 Vierte la mezcla húmeda sobre los secos y remover hasta integrar todos los ingredientes. Engrasa el molde y rereparte la masa en este.
- 4 Hornea a 180° durante 1 hora aproximadamente. Antes de sacar revisar con un palillo para ver si está listo, si no fuera así dejar unos minutos más.
- 5 Deja enfriar sobre una rejilla. Espolvorea con azúcar glas y canela molida y servir.

# Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/pan-de-calabaza-casero/>

**COOKING**  
**LOVERS** 