



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 200º. 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 180º 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/>

