



Receta

Bizcocho de calabacín y limón

Ingredientes

CANTIDAD	
1 taza y 1/2	harina
1/2 cucharadita	bicarbonato sódico
1/4 cucharadita	levadura en polvo
1/4 cucharadita	sal
2/4 taza	azúcar blanco
1 taza	calabacín rallado sin pelar
1/4 taza	aceite girasol
1	huevo
2 cucharadas	zumo de limón
2 cucharadas	ralladura de limón

La Habitación de Alexandra

Modo de Preparación:

1. Precalentar el horno a 180 grados.
2. Poner en un bol la harina, el bicarbonato sódico, la levadura y la sal.
Mezclar y reservar
3. En otro bol echar el resto de ingredientes: el azúcar, el calabacín rallado (sin pelar), el aceite de girasol, el huevo, el zumo de limón y la ralladura de limón.
Mezclar bien con una cuchara o una varilla.
4. Incorporar los ingredientes secos a la mezcla anterior y mezclar hasta que esté bien incorporado
5. Verter la mezcla en un molde previamente engrasado y hornear durante aproximadamente 40 minutos o hasta que al pinchar el palillo salga seco.
6. Dejar enfriar diez minutos sobre una rejilla y luego desmoldar y dejarlo enfriar del todo sobre la rejilla.
7. Decorar con un glaseado de limón (ver receta en la otra ficha)

Escribe para introducir texto

