



Bizcocho de calabacín



2 hrs



4 raciones



medio

Ingredientes



Calabacín congelado
250 gr



Harina de trigo 250 gr



Azúcar moreno 150 gr



Levadura 10 gr



Bicarbonato 6 gr



Sal 1 pizca



Canela 1 cucharita



Jengibre 1 cucharita



Aceite de oliva 100 ml



Leche de coco 200 ml



Agua 50 ml



Harina de almendra 400 gr

VEGANO 100%

Elaboración

Precalentar el horno a 180°C.

Sacar el **calabacín** y hervir en una olla con agua caliente. Cortarlo en trozos pequeños y echarlo a un bol grande.

Añadir a ese bol la harina, el azúcar, la levadura, el bicarbonato, la sal, la canela y el jengibre.

Mezclar todo bien con ayuda de una lengua o pala de madera.

Echar el aceite, la leche de coco y el agua. Remover todo bien y finalmente añadir la harina de almendra. Encamisar (untar o tapizar las paredes y el fondo de un molde con una capa más o menos gruesa) un molde rectangular y echar la masa del bizcocho.

Hornear en el horno a 180°C durante 40-45 minutos.

Para comprobar que está hecho pinchar con un palo o cuchillo y si sale limpio ya estaría.

