

Pan de calabaza



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 45min

Tiempo total: 1hrs. 15min , Número de porciones: **10**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pan-de-calabaza>

Preparación

Precaliente el horno a 170°C. Rocíe 2 moldes para budines con aceite en aerosol antiadherente para cocinar. En un bol grande, combine la calabaza, los huevos, el aceite y el agua. En otro tazón grande, combine la harina, el azúcar, el bicarbonato, la sal, la canela, la nuez moscada y el clavo de olor. Poco a poco agregue la mezcla de harina a la mezcla de calabaza, revolviendo hasta que se mezclen. Vierta la masa uniformemente en los moldes preparados. Hornee 45 minutos o hasta que al insertar un palillo en el centro salga limpio. Enfriar los moldes sobre una rejilla de alambre durante 15 minutos. Retirar de los moldes y enfriar completamente sobre una rejilla. El pan de calabaza con chocolate: Preparar el pan de calabaza como se indica. Agregue y revuelva el chocolate picado en la masa antes de verter en los moldes preparados. El pan de calabaza con ron y pasas: Preparar el pan de calabaza como se indica. Remojar las pasas en el ron durante 15 minutos. Agregue las pasas y ron a la masa antes de verter en los moldes preparados.

Ingredientes

- 2 1/2 taza/s puré de Calabaza
- 4 Huevos grandes
- 1/2 taza/s Aceite de vegetales
- 2/3 taza/s Agua
- 3 1/2 taza/s Harina
- 3 taza/s Azúcar
- 2 cucharadita/s Bicarbonato de sodio
- 1/2 cucharadita/s Sal
- 1/2 cucharadita/s Canela
- 1/4 cucharadita/s Nuez Moscada
- 1/4 cucharadita/s Clavo de olor molido
- 220 grs. Chocolate para taza picado
- 1 taza/s Pasas
- 1/4 taza/s Rhum - Ron

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Navidad, Día de la Madre, Año Nuevo, Día Especial, Todo el año, Vegetales, Ingrediente extra, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Pan y otros panificados para la casa

