

Bizcocho de calabacín

(Receta facilitada por la persona que me vendió la Thermomix. Se puede elaborar con la Thermo o de manera tradicional, tienes las dos versiones)

Ingredientes

1

- 100 gr. de nueces (y unas pocas más para decorar)
- 100 gr. de azúcar
- la piel de medio limón, sólo la parte amarilla
- 250 gr. de calabacines, troceados y sin pelar
- 3 huevos
- 100 gr. de mantequilla a temperatura ambiente, o 90 gr de aceite, (de oliva o de girasol)
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 180 gr. de harina de repostería
- 1 sobre de levadura química
- 1 pellizco de sal
- 150 gr. de uvas pasas maceradas (en brandy o ron, durante 15 minutos aprox.)
- azúcar glas, para decorar

Precalentamos el horno a 180°.

Elaboración receta en la Thermomix

Ponemos los 100 grs de nueces en el vaso de la Thermomix y programamos 3 segundos, a velocidad 4. Reservamos en un cuenco.

Echamos el azúcar, la piel del limón y pulverizamos durante 30 segundos, a velocidad progresiva 5-7-9.

Añadimos los calabacines y programamos 25 segundos, a velocidad 5. Con la espátula, bajamos los restos que hayan quedado en las paredes y en la tapa, hacia las cuchillas.

Incorporamos los huevos, la mantequilla (o el aceite) y la canela. Programamos 15 segundos, a velocidad 6.

Agregamos la harina, la levadura y la sal. Programamos 5 segundos, a velocidad 3. Incorporamos las nueces reservadas y las uvas pasas (escurridas, no echar el licor porque no se cuaja bien). Mezclamos todo con la espátula, mediante movimientos envolventes.

Engrasamos un molde con un poco de mantequilla o aceite de girasol, echamos la mezcla y decoramos con unas nueces.

Horneamos durante 35-40 minutos, a 180° (el tiempo dependerá del tipo de horno, cuando hayan pasado los 35 minutos probar si está en su punto, para ello pinchamos con un palillo -sin quemarnos- y si sale limpio es que ya está hecho).

Desmoldamos y dejamos enfriar sobre una rejilla. Cuando esté frío, decoramos espolvoreando azúcar glas.

Elaboración receta tradicional

Se pican las nueces en la picadora o en la batidora, procurando que queden a trocitos, no convertidas en polvo. Reservar.

Se ponen todos los ingredientes en un bol, excepto las nueces picadas. Y batimos con la batidora hasta que estén perfectamente mezclados todos los ingredientes. Añadimos las nueces picadas y las envolvemos con una cuchara en la masa del bizcocho.

Se pone en un molde previamente engrasado y se adorna con el resto de las nueces.