

Bizcocho de aceite de pipas de calabaza



Postre

Tipo de receta



30 Minutos

Preparación

60 Minutos



Fácil

Dificultad



Ingredientes para 6-8 personas

3 huevos
100 gr de aceite de pipas de calabaza
150 gr de azúcar
200 gr de harina
50 gr de pipas de calabaza muy picadas
½ paquete de levadura en polvo
1 paquete de azúcar de vainilla
un poco de zumo de limón
mantequilla y pan rallado para el molde

glaseado:

100 gr de azúcar glas
3 yemas de huevo
Pipas de calabaza molidas

Preparación

Engrasar el molde con la mantequilla y ponerle pan rallado, precalentar el horno a 175°.

Separar las claras de las yemas, batir a punto de nieve las claras de huevos con un poco de azúcar. Batir las yemas con el resto del azúcar (incluyendo la de vainilla) hasta que quede una mezcla de consistencia esponjosa y añadirle el aceite de pipas de calabaza y el zumo del limón. Mezclar la harina, la levadura en polvo y las pipas de calabaza picadas. Ir añadiendo de manera alternativa y con cuidado las claras batidas y la mezcla de harina a las yemas. Rellenar el molde con la masa y hornearla durante más o menos 1 hora. Desmoldar el bizcocho y dejarlo enfriar.

Para el glaseado batir la yema con el azúcar glas hasta que quede esponjoso, echarlo sobre el bizcocho aún tibio, espolvorearlo con pipas de calabaza y dejarlo enfriar.

Sugerencia: Si se desea en lugar del glaseado se puede dejar enfriar el bizcocho y espolvorearlo con azúcar glas.

Fuente de la receta: Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch