

## Bizcocho de frambuesa con aceite de pipas de calabaza



**Postre**  
Tipo de receta



**60 Minutos**  
Preparación



**Fácil**  
Dificultad

30 Minutos



### Ingredientes para 6 personas

½ paquete de levadura en polvo  
4 huevos  
½ kg de frambuesas  
50 gr de pipas de calabaza  
1 copa pequeña (1/8 L) de aceite de pipas de calabaza  
250 gr de harina  
120 gr de azúcar glas  
1 paquete de azúcar de vainilla  
25 ml de agua  
1 pizca de canela  
El zumo de medio limón

### Preparación

Batir los huevos, el azúcar de vainilla y el aceite de pipas de calabaza con un poco de agua hasta que salga espuma. Después ir añadiendo poco a poco la canela, las pipas de calabaza, el limón, la harina y la levadura. Engrasar una bandeja de horno con un poco de mantequilla y enharinarla y extender la masa encima. Repartir las frambuesas sobre la masa y hornear el bizcocho durante 30 minutos a 170°C. Poner azúcar encima del bizcocho aún caliente, dejarlo enfriar y servirlo cortado en porciones cuadradas no muy grandes.

Sugerencia: en lugar de las frambuesas se pueden usar otras frutas tanto frescas como congeladas: grosellas, arándanos, albaricoques, etc...

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