



PAN DE CALABAZA DE CASTILLA

Ingredientes:

- 2 tazas de harina
- 1 taza azúcar refinada
- 1 taza de azúcar mascabado
- 1 cda bicarbonato
- 2 cdas polvo para hornear
- 2 cdas de canela
- 4 huevos medianos a temp ambiente
- 3/4 taza mantequilla derretida
- 2 tazas de puré de calabaza de Castilla (ver receta en yommi)

Procedimiento:

HORNO PRECALENTADO 180°C

1. Batir la mantequilla con el azúcar refinada y azúcar mascabado.
2. Incorporar los huevos de a uno, batiendo bien luego de cada adición.
3. Mezclar harina, bicarbonato, canela y polvo para hornear.
4. Por ultimo añadir el pure de calabaza y batir hasta que se incorpore totalmente.
5. Verter en el molde engrasado y enharinado.
6. Hornear a 180°C por 35 minutos o hasta que salga un palillo limpio.
7. Enfriar, espolvorear con azúcar glass y servir.

Tiempo de preparación:	1:30
Tiempo de Horneado:	35 MIN
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	8