

Taller de cocina

terrorífica



Nombre: _____

Fecha: _____

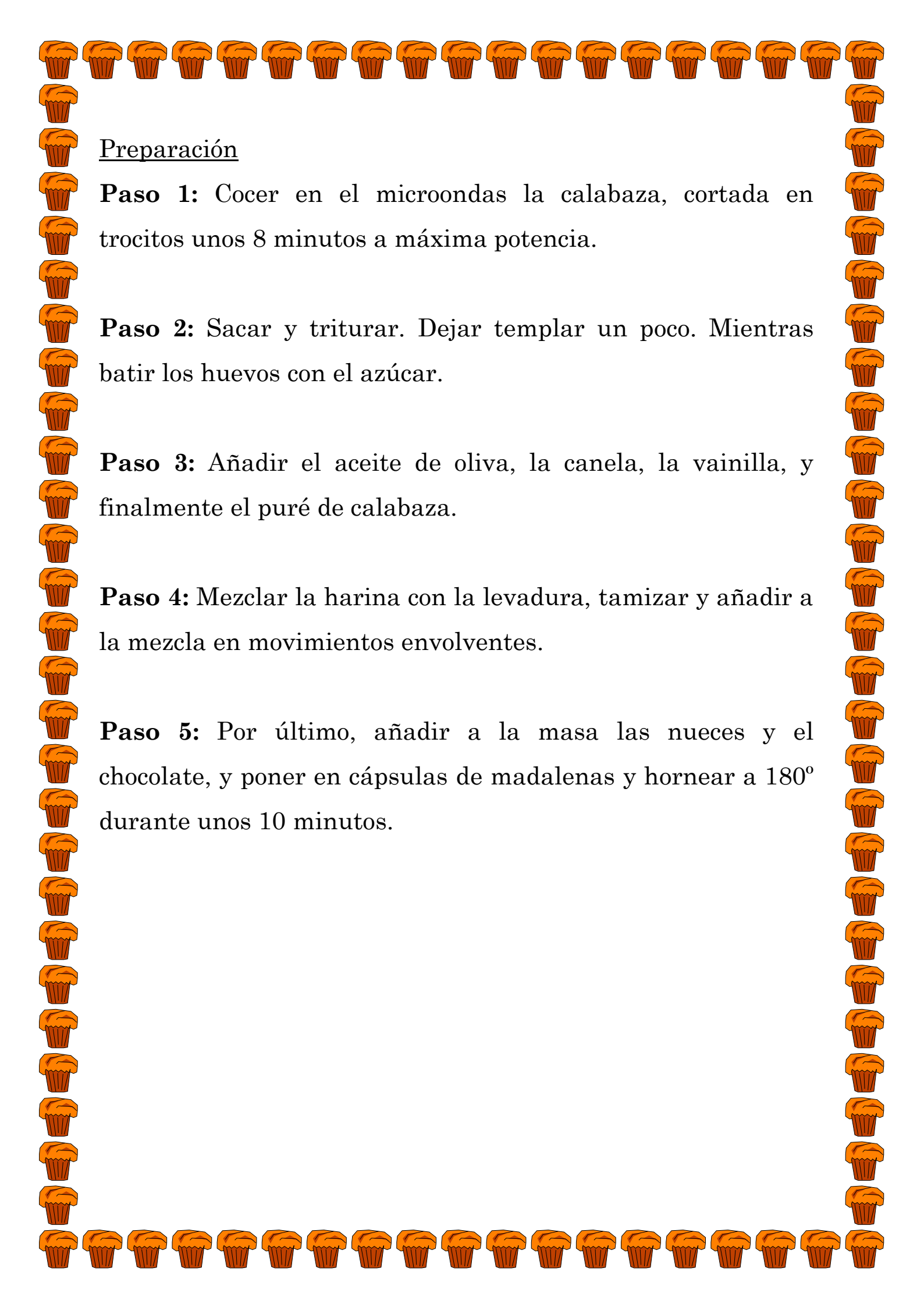
Hoy cocinaremos...

MAGDALENAS DE CALABAZA, CHOCOLATE Y NUEZ

Ingredientes para 6 porciones

- 300 gr. de calabaza limpia y cocida
- 300 gr. de azúcar
- 300 gr. de harina
- 1 sobre de levadura
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 4 huevos medianos
- 1 pizca de vainilla en polvo
- 1/2 vaso de aceite de oliva
- 5 nueces peladas y troceadas muy pequeñas
- unos 25-30 gr. de chocolate de fundir, cortado en trocitos pequeños





Preparación

Paso 1: Cocer en el microondas la calabaza, cortada en trocitos unos 8 minutos a máxima potencia.

Paso 2: Sacar y triturar. Dejar templar un poco. Mientras batir los huevos con el azúcar.

Paso 3: Añadir el aceite de oliva, la canela, la vainilla, y finalmente el puré de calabaza.

Paso 4: Mezclar la harina con la levadura, tamizar y añadir a la mezcla en movimientos envolventes.

Paso 5: Por último, añadir a la masa las nueces y el chocolate, y poner en cápsulas de madalenas y hornear a 180° durante unos 10 minutos.

BIZCOCHO DE CALABAZA

(para unas 8 o 12 personas):

- 300 gramos de calabaza sin piel ni pepitas (aproximadamente unos 450 gramos de calabaza con piel)
- 300 gramos de azúcar
- 300 gramos de harina de trigo (de la normal)
- 100 gramos de mantequilla sin sal
- Un poco más de mantequilla y harina para forrar el molde
- 4 huevos grandes
- 2 cucharadas pequeñas de levadura química (tipo Royal) (unos 12 gramos)
- 1 cucharada pequeña y rasa de canela en polvo (unos 3 o 4 gramos)
- 1 molde redondo de unos 23 cm de diámetro (si es desmontable mucho mejor)





Receta para hacer (para unas 8 o 12 personas):

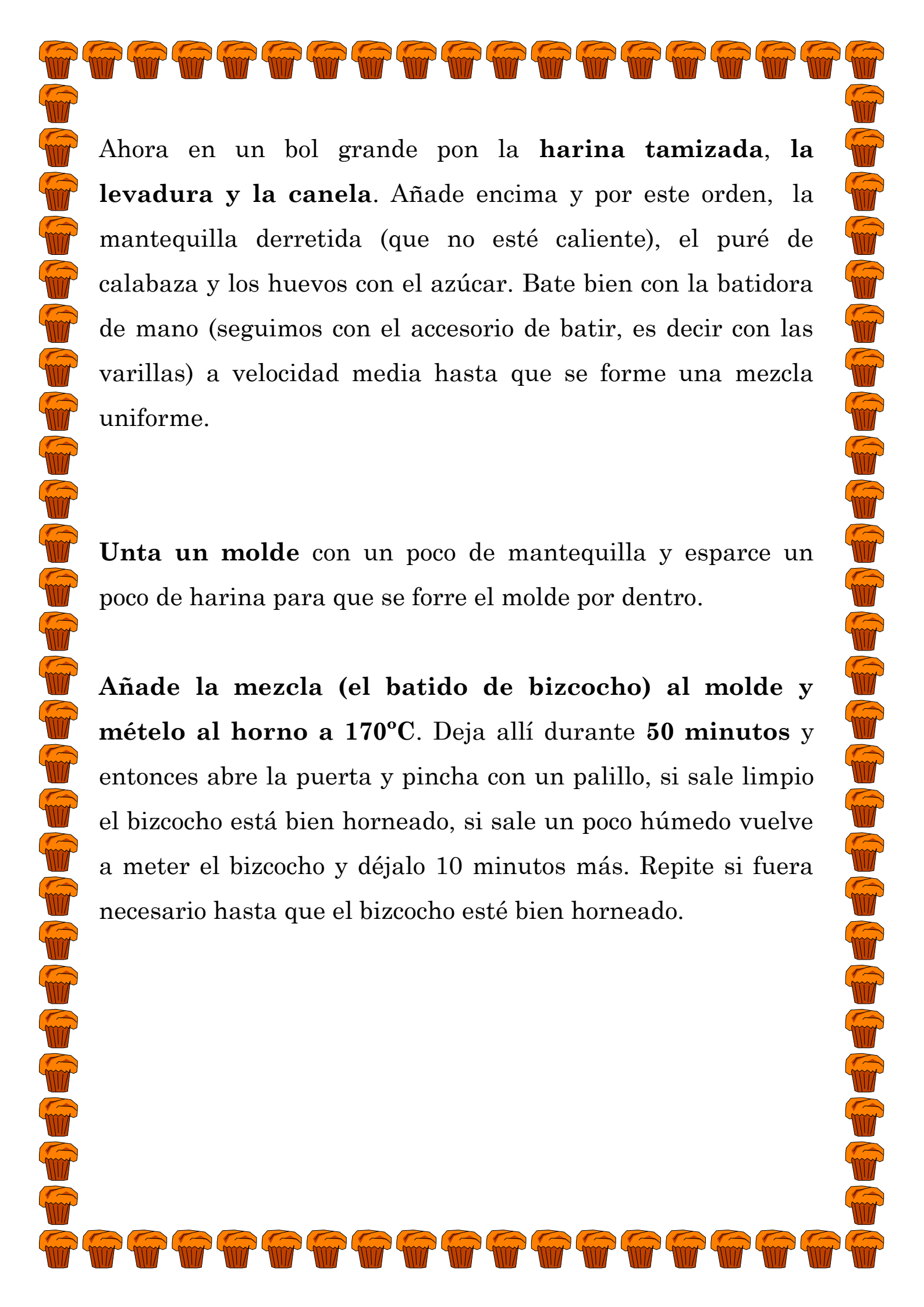
Funde la mantequilla y deja que se temple (que baje su temperatura).

Pela la calabaza y quítale las pepitas. **Pésala y quédate solo con los 300 gramos**, si usas más o menos el bizcocho puede quedar muy húmedo o demasiado seco y no crecerá correctamente.

Ralla la calabaza como si fuera una zanahoria (con un rallador de verduras). Luego **con una batidora de mano** (con el accesorio de triturar, no con las varillas) **haz un puré con la calabaza**.

En un bol pon los **cuatro huevos** y con la batidora de mano (ahora con el accesorio de batir, es decir con las varillas) bate durante 2 minutos a velocidad media. Luego añade el **azúcar** y bate a velocidad media durante otros dos minutos o hasta que se forme una mezcla blanquecina y algo espesa.

Pon el **horno a calentar a 170°C arriba y abajo**.



Ahora en un bol grande pon la **harina tamizada**, la **levadura** y la **canela**. Añade encima y por este orden, la mantequilla derretida (que no esté caliente), el puré de calabaza y los huevos con el azúcar. Bate bien con la batidora de mano (seguimos con el accesorio de batir, es decir con las varillas) a velocidad media hasta que se forme una mezcla uniforme.

Unta un molde con un poco de mantequilla y esparce un poco de harina para que se forre el molde por dentro.

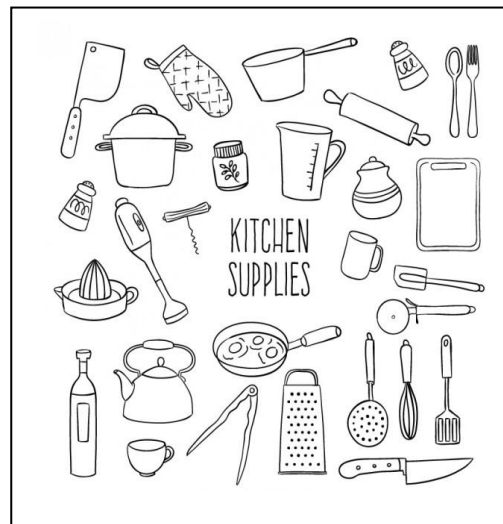
Añade la mezcla (el batido de bizcocho) al molde y mételo al horno a 170°C. Deja allí durante **50 minutos** y entonces abre la puerta y pincha con un palillo, si sale limpio el bizcocho está bien horneado, si sale un poco húmedo vuelve a meter el bizcocho y déjalo 10 minutos más. Repite si fuera necesario hasta que el bizcocho esté bien horneado.



¿Qué receta has hecho hoy?

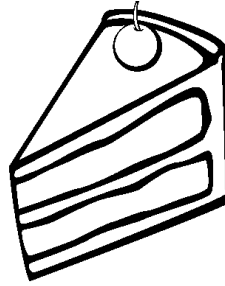
¿Qué ingredientes has utilizado?

¿Qué utensilios has utilizado?



¿Cuál de las dos recetas que has probado te ha gustado más?

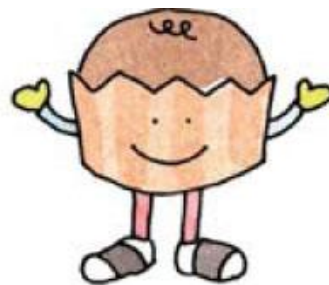
Marca con una X



¿Qué cambiarías de la receta que has hecho? o ¿qué ingredientes añadirías o quitarías de la receta?



sweet!
you take
the cake!



thank you,
sweetie!