

Pan Dulce de Calabaza

Con este pan dulce puedes hacer unas tostadas perfectas para el desayuno, con un poco de mermelada o con queso de untar queda espectacular. Yo prefiero una rodaja gruesa de dedo a dos más finas, porque así no se desmenuza si le untas algo. Te recomiendo que, si no lo vas a gastar en un par de días, congélalo en rebanadas gruesas, filmadas individualmente y solo tendrás que sacarlo la noche anterior (o media hora antes) y darle un golpe en la tostadora.

INGREDIENTES:

- 200g Harina integral
- 100g Copos de avena
- 200g Calabaza asada
- 80g Panela o 100g Sirope de dátil*
- 3 Huevos
- 30g Pipas de calabaza (opcional)
- 50g Aceite oliva virgen suave
- 100ml Zumo de naranja
- 1 Ralladura de naranja
- 16g Levadura química, tipo "Royal"
- ½ Cucharadita Canela molida

10
Raciones

ELABORACIÓN:

1. Precalentar el horno a 180°C
2. Mezclar los ingredientes húmedos: huevos, panela o sirope, aceite, zumo de naranja y ralladura de naranja.
3. Mezclar los alimentos secos: harina, copos de avena (reservar una cucharada para espolvorear), canela, levadura y la mitad de las pipas de calabaza.
4. Untar un molde de plum cake de silicona con un poco de aceite (sino es de silicona, untar con aceite y un poco de harina) y verter la masa en el molde.
5. Espolvorear con las semillas de calabaza reservadas y unos copos de avena
6. Hornear a 180°C, unos 40 minutos (el tiempo puede variar según la forma del molde o del material utilizado).