

Pan de calabaza

INGREDIENTES

● PURÉ DE CALABAZA	340GR	● SAL	UNA PIZCA
● HUEVOS	3 UNIDADES	● ACEITE DE COCO	3C
● ACEITE DE OLIVA	2 C	● CANELA	2 CF
● HARINA DE ALMENDRA	140GR	● CLAVO	1CF
● PASTA DE DÁTIL	2 C	● JENGIBRE EN POLVO	1 CF
● HARINA DE COCO	250GR	● NUECES	30GR
● HARINA DE LINAZA	40GR	● PEPITAS DE CALABAZA	40GR
● BICARBONATO	1 CF	● CHOCOLATE NEGRO 85%	45GR

PREPARACIÓN

- PRECALENTAR EL HORNO A 180°C (160°C, CON VENTILADOR). FORRAR UN MOLDE PARA PAN CON UNA HOJA DE PAPEL PARA HORNEAR.
- EN UN BOL GRANDE MEZCLAR EL PURÉ DE CALABAZA, LOS HUEVOS, EL ACEITE Y LA PASTA DE DÁTIL
- AÑADIR LA HARINA, LAS ESPECIAS, EL BICARBONATO DE SODIO Y LA SAL EN EL BOL Y MEZCLAR HASTA QUE SE COMBINEN. AÑADIR LOS FRUTOS SECOS Y LAS SEMILLAS (DEJAR ALGUNOS PARA LA COBERTURA) Y EL CHOCOLATE SI SE UTILIZA
- VERTER LA MEZCLA EN EL MOLDE Y ALISAR LA SUPERFICIE. ESPOLVOREAR LAS NUECES Y SEMILLAS RESERVADAS POR ENCIMA.
- HORNEAR DURANTE APROXIMADAMENTE UNA HORA (COMPROBAR SI UNA BROCHETA SALE LIMPIA AL INTRODUCIRLA). ENFRIAR EN UNA REJILLA HASTA QUE SE ENFRÍEN POR COMPLETO.