



INGREDIENTES:

- 100 gramos de nueces peladas
 - 100 gramos de pasas sin semillas a mi me encantan las negras de Málaga, que maceraremos en brandy (unos 20 minutos antes)
- azúcar en polvo para espolvorear
- la piel de 1 limón sin piel blanca
 - 250 gramos de azúcar
 - 4 huevos
 - 1 pellizco de sal
 - 240 gramos de aceite de girasol o de oliva suave (yo es el que pongo)
 - 350 gramos de calabacín lavado, con piel o sin ella o pelado parcialmente
 - 2 cucharaditas de canela
 - 1 cucharadita de jengibre en polvo
 - 2 pellizcos de nuez moscada
 - 1 cucharadita de vainilla
 - 1 cucharadita de bicarbonato
 - 140 gramos de harina de repostería
 - 150 gramos de harina maicena (si no tenemos maicena poner 280 gramos de harina de repostería)
 - 1 sobre de levadura en polvo de repostería Royal o El Canario
 - 1 molde desmontable de 22 ó 24 centímetros con papel de hornear pillado en la base y ligeramente engrasado, y los laterales con mantequilla o aceite

- También podemos poner los moldes de corona u otros ligeramente engrasados y un poco espolvoreados con harina.



ELABORACIÓN:

1. Poner las pasas en un cuenco con brandy a macerar un buen rato antes.
2. Poner a tostar un poco las nueces en una sartén, dejarlas enfriar y romperlas con las manos con el fin de que los trozos queden grandes.
3. Precalentar el horno a 180 grados calor arriba y abajo con un recipiente medio de agua dentro, en una rejilla debajo, o una esquinita, para que haga vapor y quede más jugoso (yo lo pongo para panes, bizcochos, magdalenas etc.) Antes de mojar el vaso, hacer un poco de azúcar en polvo si no tenemos ya hecho (unos 100 gr) para espolvorear. Sacar y reservar.
4. Sin lavar el vaso, echar en él los 250 gramos de azúcar, la piel amarilla del limón (sin nada de parte blanca) y **programar 15 minutos a velocidad de 5 a 10 progresivo.**

5. Añadir al vaso, los huevos y el pellizco de sal y **programar 6 minutos a temperatura 37 grados, velocidad 4.**
6. Añadir el aceite, el calabacín a trozos, la canela, el jengibre, la nuez moscada, la vainilla, y el bicarbonato, y **programar 30 segundos a velocidad 6.**
7. Incorporar la, o las harinas y la levadura y volver a **programar 25 segundos a velocidad 6.**
8. Añadirle las nueces y las pasas escurridas, y mezclar bien con ayuda de la espátula. **(Podríamos añadirle ese brandy de las pasas, pero con esa idea pondríamos unos 20 gramos más de harina, al hacer la masa).**
9. Echar la masa en el molde preparado, y hornear de 50 a 60 minutos aproximadamente a 180 grados, el tiempo de cocción dependerá como siempre de la potencia de nuestro horno (antes de sacarlo, con cuidado de no abrir mucho el horno, meter la punta del cuchillo, y cuando no salga mojado, ya estará cocido).



Dejar enfriar antes de desmoldar. Después de desmoldarlo espolvorear con azúcar en polvo, o si nos gusta mucho el chocolate, le podemos hacer un **GANACHE DE CHOCOLATE** que lo encontraremos en esta misma página

www.robotcocinamallorca.com.

Bañar todo el bizcocho cuando este desmoldado y se haya enfriado.

Quedará riq simo.

