



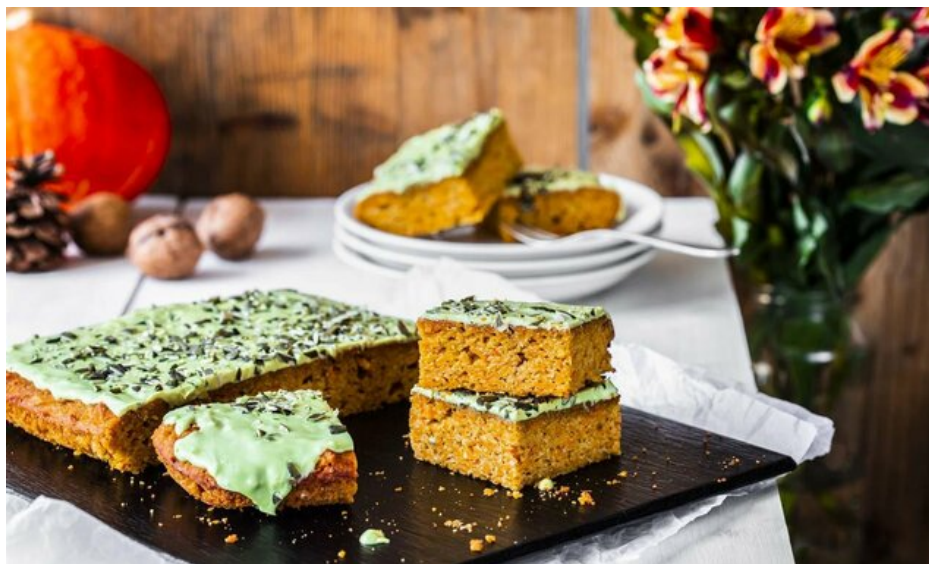
# Barritas de Bizcocho de Calabaza sin gluten

16 raciones



Nivel medio

hasta 10 Min.



## Instrucciones:

### Utensilios:

Rallador  
Cuencos  
Molde rectangular

### Para el bizcocho:

300 g calabaza Hokkaido  
5 huevos medianos  
70 ml Sirope de ágave  
sal  
250 g Almendras molidas Dr. Oetker  
1 sobre de Levadura Ecológica Dr. Oetker  
0,5 cucharaditas de canela molida  
1 cucharada sopera de Harina de maíz  
1 cucharada sopera de aceite de girasol

### Para el glaseado de chocolate:

150 g chocolate blanco para fundir  
2 cucharadas soperas de aceite de girasol  
aproximadamente 15 g Semillas de calabaza

## Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno (calor superior e inferior con ventilación: 180°C).

## Para preparar el bizcocho:

- 2 Lavar la calabaza, secar y cortar en cuartos. Después, rallar las piezas en un cuenco.
- 3 Agregar los huevos, el sirope de ágave, la sal, las almendras molidas Dr. Oetker, la levadura ecológica Dr. Oetker, la canela, la mitad de la harina de maíz y remover bien con una cuchara.
- 4 Untar el molde para pastel con aceite y luego espolvorear el resto de harina de maíz.
- 5 Agregar la mezcla de calabaza, esparciendo uniformemente en el molde y hornear en la parte media del horno durante unos 30 minutos.





Para decorar el bizcocho:

- 6 Mientras tanto, derretir el chocolate blanco en un cuenco al baño maría y añadir el aceite.
- 7 Retirar el pastel de calabaza del molde, dejar enfriar y verter el chocolate blanco sobre el pastel.
- 8 Espolvorear con las semillas de calabaza picadas.

