

By Alicia's Own
www.aliciasown.com

INGREDIENTES

- 225gr de harina de arroz
- 3 1/2 cucharaditas de polvo de hornear
- 1 cucharadita de cada especia (canela, jengibre y canela)
- 175gr de azúcar negro
- 3 huevos
- 100ml de crema
- 100ml de aceite
- 225gr de puré de calabaza

PROCEDIMIENTO

- Encender el horno a 180°C y enmantecar un molde savarin.
- Mezclar los ingredientes secos.
- Agregarles los ingredientes húmedos mezclados previamente.
- Mezclar bien.
- Por último agregar el puré de calabaza y homogeneizar.
- Llevar al horno por 30' a 45' o el tiempo necesario.
- Dejar enfriar y decorar con un glaseado de azúcar impalpable y jugo de limón.
- Agregar pistachos y arándanos pasas y llevar a la heladera.

