Tartas y dulces

Bizcocho de frambuesa con aceite de pipas de calabaza

Postre
Tipo de receta

60 Minutos
Preparación
30 Minutos

Fácil
Dificultad

Ingredientes para 6 personas

½ paquete de levadura en polvo
4 huevos
½ kg de frambuesas
50 gr de pipas de calabaza
1 copa pequeña (1/8 L) de aceite de pipas de calabaza
250 gr de harina
120 gr de azúcar glas
1 paquete de azúcar de vainilla
25 ml de agua
1 pizca de canela
El zumo de medio limón

Preparación

Batir los huevos, el azúcar de vainilla y el aceite de pipas de calabaza con un poco de agua hasta que salga espuma. Después ir añadiendo poco a poco la canela, las pipas de calabaza, el limón, la harina y la levadura. Engrasar una bandeja de horno con un poco de mantequilla y enharinarla y extender la masa encima. Repartir las frambuesas sobre la masa y hornear el bizcocho durante 30 minutos a 170ºC. Poner azúcar encima del bizcocho aún caliente, dejarlo enfriar y servirlo cortado en porciones cuadradas no muy grandes.

Sugerencia: en lugar de las frambuesas se pueden usar otras frutas tanto frescas como congeladas: grosellas, arándanos, albaricoques, etc…

Fuente de la receta: Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch