

# PANQUÉ DE CALABAZA.

## ESTEPHANIA MUSI SALOMÉ



### INGREDIENTES

- 3/4 de taza de harina de avena
- Media taza de miel de abeja
- 2 huevos
- 1 taza de pure de calabaza
- 2 cucharadas de canela
- 1 cucharadita extracto de vainilla
- 1/4 de taza de leche desnatada\*
- 1/3 de taza de aceite de oliva virgen extra
- Almendra fileteada al gusto
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1 cucharadita bicarbonato de sodio

\*Añade por cada litro de leche desnatada una tableta de chocolate

### PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 180 grados. Engrasa con un poco de aceite el molde o puedes utilizar papel para hornear.
2. Bate el aceite y la miel en la batidora. Añade los huevos, el puré de calabaza, la leche, la vainilla y la canela.
3. Añade la harina de avena, el polvo para hornear y el bicarbonato de sodio (previamente cernidos) hasta que los ingredientes se hayan incorporado completamente. Añade las almendras.
4. Coloca la mezcla en el molde. Hornea de 45 minutos a 1 hora (depende de tu horno) o hasta que insertes un palillo y salga limpio. 5. Deja que se enfríe (antes de desmoldear).
6. Disfruta

**Tiempo de cocción:** 45 minutos  
**Tiempo de preparación:** 20 minutos