

Receta de bizcocho de calabaza

por Marta Lozano Molina



© ICPonline

El otoño es época de manzanas, peras, castañas, caquis y, naturalmente, de calabazas. Nos queda bastante claro sobre todo desde que en Europa celebramos Halloween y llenamos nuestras casas de adornos relacionados con esta **hortaliza**¹.

De la calabaza se aprovecha todo: con su piel pueden hacerse sabrosos *chips* con un poco de sal y especias, las **semillas**² pueden tostarse y son el aperitivo perfecto. Con la pulpa de la calabaza se pueden hacer riquísimas cremas o la podemos comer asada como acompañamiento de carnes y pescados.

Hoy vamos a aprender a preparar un bizcocho de calabaza. Es un procedimiento muy sencillo, con un resultado delicioso.



Estos son los ingredientes:

- 350 g de calabaza pelada
- 1 yogur natural
- **Mantequilla**³
- 3 huevos
- 175 g de azúcar
- 200 g de harina
- Sal
- 15 g de **levadura**⁴ química
- 3 g de canela

Para empezar, precalienta el horno a 180 °C. Engrasa un **molde**⁵ redondo con la mantequilla y echa harina por encima.

En un bol, **ralla**⁶ o pica bien la pulpa de la calabaza y mézclala con el yogur. Bate los huevos con el azúcar hasta que la mezcla quede densa. Añade la mantequilla derretida y bate un poco más. Incorpora la mezcla de calabaza con yogur y trabaja bien la **masa**⁷ con una cuchara grande. Echa encima la harina, la levadura, la sal y la canela.

Llena el molde con la masa y colócalo sobre la **rejilla**⁸ del horno durante unos 60 minutos a 180 °C. Cuando lo saques, espera un poco para que se enfríe antes de desmoldarlo. Si quieres, puedes decorarlo con **azúcar glas**⁹ por encima.

Puedes tomarlo para desayunar, merendar o incluso tomarlo con helado de vainilla, **nata**¹⁰ montada o fruta fresca. ¡**Para chuparse los dedos**¹¹!

* * *



Notas:

- 1 **hortaliza**: ortaggio
- 2 **semilla**: seme
- 3 **mantequilla**: burro
- 4 **levadura**: lievito
- 5 **molde**: stampo
- 6 **ralla**: grattugia
- 7 **masa**: impasto
- 8 **rejilla**: griglia
- 9 **azúcar glas**: zucchero a velo
- 10 **nata**: panna
- 11 **para chuparse los dedos**: da leccarsi le dita

Nivel: A2

Comprensión: El o la estudiante es capaz de comprender textos breves y sencillos que contienen vocabulario común y expresiones frecuentes, incluyendo una buena parte de términos de vocabulario compartidos a nivel internacional. Localiza información específica y aísla la información requerida.

Actividades

1. **Después de leer el texto, contesta con verdadero (V) o falso (F) a las siguientes afirmaciones:**

- A) Las manzanas, peras y caquis son frutas de primavera. V / F
- B) La calabaza está muy presente en las celebraciones de Halloween. V / F
- C) Las semillas de la calabaza no se pueden comer. V / F
- D) Para hacer este bizcocho de calabaza no se necesita horno. V / F
- E) El bizcocho de calabaza lleva además yogur, mantequilla, canela y huevos. V / F
- F) Hay que trabajar bien la masa antes de ponerla en el molde. V / F



2. Busca en la siguiente sopa de letras las siguientes 10 frutas y verduras típicas del otoño:

- | | | | | |
|---------|---------|----------|--------|-------|
| KIWI | GRANADA | CALABAZA | ACELGA | CAQUI |
| CASTAÑA | PERA | NARANJA | POMELO | UVA |

Q	R	U	J	P	O	M	E	L	O	L	K	F	C	V	G
A	F	G	H	K	Ñ	O	U	T	E	W	Q	Z	C	B	R
K	A	F	G	J	L	Ñ	P	O	U	T	R	W	A	D	A
I	W	N	A	R	A	N	J	A	J	K	M	F	G	T	N
W	A	Q	W	T	G	Y	H	J	K	L	Ñ	Z	C	B	A
I	A	D	G	H	K	L	Q	E	T	B	N	M	L	D	D
A	D	F	G	Y	H	J	K	M	C	J	L	Ñ	K	M	A
K	M	W	N	A	R	A	W	E	A	M	O	U	Y	K	R
P	J	L	Ñ	C	B	C	B	T	Q	T	B	N	M	L	F
E	E	A	D	F	G	Y	H	F	U	O	U	T	Y	H	J
R	K	M	A	Q	W	T	C	B	I	A	D	F	G	Y	R
A	E	C	A	S	T	A	Ñ	A	C	B	U	O	U	T	O
Q	W	T	G	C	B	W	N	A	R	A	W	V	K	M	A
Y	H	J	K	M	A	C	A	L	A	B	A	Z	A	C	B
A	C	E	L	G	A	T	B	N	M	L	T	J	L	Ñ	E

3. En la receta aparecen varios verbos en la persona TÚ de imperativo, subráyalos e indica a qué verbo pertenecen.

Precalienta	Precalentar

