



Bizcocho marmolado
**DE CALABAZA
Y CHOCOLATE**

Ingredientes:

- 250 gr de harina + 25 gr
- 25 gr de cacao en polvo sin azúcar
- 2 sobres completos de gasificante
 - 2 cucharaditas de levadura
 - 300 gr de puré de calabaza
- 250 gr de azúcar o 120 gr de tagatosa
 - 4 huevos L
- 150 gr de aceite de girasol

Preparación:

Mezclamos 250 gr de harina junto con los sobres de gasificante y la levadura.
Reservamos.

Batimos los huevos junto con el azúcar (o tagatosa). A continuación añadimos el aceite. Luego el puré de calabaza y en último lugar la mezcla de harina.

Dividimos la masa en dos y a una parte le añadimos los restantes 25 gr de harina y a la otra los 25 gr de cacao en polvo sin azúcar.

Vertemos las masas en un molde engrasado, alternándolas.

Horneamos a 180° durante 40 minutos.



[conlaszarpasenlamasa](#)