

# Bizcocho de calabacín

## Ingredientes

---

- 100 g de nueces cortadas en trocitos
- 150 g de azúcar
- La piel de 1 limón
- 250 g de calabacín
- 3 huevos
- 100 g de aceite de oliva
- 1 cucharada de canela molida
- 180 g de harina
- 1 sobre de levadura química en polvo
- 1 pellizco de sal
- 100 g de dátiles sin hueso y cortados en trocitos
- 100 g de pasas de Corinto maceradas en Brandy

## Preparación

---

1. Precaliente el horno a 180° C.
2. Ponga las nueces en el vaso y trocee **3 seg/vel 4**. Vuelque en un cuenco y reserve.
3. Ponga el azúcar y la piel de limón en el vaso y pulverice **30 seg/vel 10**.
4. Añada los calabacines y programe **25 seg/vel 5**.
5. Con la espátula, baje los ingredientes hacia el fondo del vaso. Incorpore los huevos, el aceite de oliva y la canela y mezcle **15 seg/vel 6**.
6. Agregue la harina, la levadura y la sal y mezcle **4 seg/vel 2**.
7. Añada a la mezcla los dátiles, las nueces reservadas y las pasas escurridas y mezcle todo suavemente con la espátula.
8. Unte un molde de plum-cake o de corona con aceite de oliva y vierta la preparación. Introduzca el molde en el horno durante 35-40 minutos (180°C).
9. Desmolde sobre una rejilla y deje enfriar antes de servir.

