

Bizcocho de calabacín

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0
250 ml Aceite oliva
300 gr Azúcar
100 gr Nueces - peladas
1 sobre/s Levadura
300 gr Mantequilla
400 gr Calabacines
1 cucharadita/s Vainilla

ELABORACIÓN

Hay que prepararlo igual que un bizcocho normal y corriente solo que hay que añadirle el calabacín bien troceado a la masa del bizcocho antes de meterlo al horno.