

BIZCOCHO DE ESPINACAS CON NUECES

🕒 60 minutos

👤 Fácil

👤 2 personas

✓ INGREDIENTES

- 1 pack de Primeros Brotes Espinaca
- 3 huevos
- 1 limón
- 2 plátanos maduros (producto de aprovechamiento)
- 150 g de azúcar moreno de caña
- 90 ml de bebida vegetal de avena
- 60 ml de aceite de girasol
- 150 g de nueces
- 200 g de harina de trigo
- 1 sobre de levadura
- 250 g de queso untar blanco
- 100 g de azúcar glacé



1 En una cacerola cocina las espinacas con zumo de limón durante 5 minutos. Retira y deja que se atempera.



2 Pasa las espinacas a un recipiente junto con la bebida de avena, el aceite de girasol, los huevos, los plátanos, el azúcar y tritamos hasta integrar.



3 Añade a la mezcla la harina tamizada junto con la levadura. Incorpora con movimientos suaves hasta formar una masa homogénea.



4 Añade las nueces y mezcla. Pasa la masa a un molde rectangular con papel de horno y hornea durante 40 minutos a 180°C.



5 En un bol añade el queso de untar con el azúcar glacé y mezcla hasta integrar. Coloca la cobertura sobre el bizcocho frío y decora con nueces.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Pack Dúo Canónigo y Rúcula

