

Magdalenes de carbassa



Ingredients:

250 gr. de polpa de carbassa

3 ous

150 gr. de farina integral

1 sobre de llevat en pols

120 gr. de sucre moreno

85 ml. d'oli de gira-sol

1 pessic de sal

(Opcional: mig got de rom, o trossets de xocolata, o nous...)

Preparació:

Posar a escalfar el forn.

La polpa de la carbassa ha de ser escalivada o bé bullida a trossos, però escalivada queda més bona. Si és bullida s'ha d'escórrer amb un drap o paper de cuina.

Posar tots els ingredients en un bol i barrejar amb la batedora fins que quedi una massa homogènia. (Afegir els trossets de xocolata o de nous)

Repartir la massa als motllos i ficar al forn 165° durant 15 minuts (o quan vegeu que s'han fet).