

Pan de zucchini con limón: una versión saludable y deliciosa para incorporar vegetales a tus postres



¿Qué comes a la hora del té? Probablemente te des un gusto dulce con una torta o un muffin , pero también puedes darle un giro e incorporar vegetales a tus **postres favoritos**.

Los zucchinis son uno de los vegetales más versátiles y ricos que hay, puedes hacer muchas cosas con ellos, pero seguro nunca imaginaste que también puedes convertirlos en un ingrediente para un delicioso **postre dulce**. Así puedes aprender a hacer **pan de zucchini con glaseado de limón**.

Receta de pan de zucchini y limón

Ingredientes

Para el pan:

- 1 $\frac{1}{2}$ tazas harina
- $\frac{1}{2}$ cucharadita bicarbonato de sodio
- $\frac{1}{4}$ cucharadita polvo de hornear
- $\frac{1}{4}$ cucharadita sal
- $\frac{3}{4}$ tazas de azúcar
- 1 taza de zucchini rallado
- $\frac{1}{4}$ taza de aceite de girasol
- 1 huevo
- 2 cucharadas de jugo de limón
- 2 cucharadas de ralladura de limón

Para el glaseado:

- $\frac{1}{2}$ taza de azúcar impalpable
- 1 cucharada de jugo de limón
- 1 cucharada de ralladura de limón

Preparación

1. Combina la harina, bicarbonato de sodio, polvo de hornear y sal en un bol mediano.
2. En otro recipiente mezcla el azúcar, zucchini, aceite, huevo, jugo y ralladura de limón.
3. Agrega los ingredientes secos en la mezcla del zucchini y mezcla hasta que todo esté incorporado.
4. Vierte la mezcla en un molde de torta enmantecado.
5. Hornea a 180 grados durante 50 minutos o hasta que esté dorado.
6. Déjalo enfriar
7. Combina los ingredientes para el glaseado y rocía el postre

Es muy sencillo y no toma más de una hora para preparar un postre riquísimo y con algunos vegetales escondidos para los más pequeños o cualquier persona que quiera **incorporar más vegetales a la dieta**.

Fuente: vix.