



PASTEL DE CALABAZA

INGREDIENTES

- 1 kg de calabaza
- 100 gr de harina de trigo
- 2 huevos
- 50 gr de azúcar moreno
- 1 yema de huevo
- 50 gr de mantequilla
- 100 gr de nata o crema de leche
- Canela en polvo
- Canela en rama

PREPARACIÓN

1. Limpiamos la calabaza y le quitamos las semillas. La cocemos en agua junto a la canela en rama
2. Una vez que la calabaza esté blanda la escurrimos bien y la colocamos en un bol. Aquí la mezclamos con el azúcar hasta formar un puré y reservamos la mezcla
3. En otro bol, mezclamos la harina con la mantequilla y la yema de huevo. Mezclamos bien y cuando hemos obtenido una masa la cubrimos con papel film y la dejamos reposar en la nevera durante 1 hora.
4. Vamos a untar con aceite o mantequilla una fuente apta para el horno. Estiramos la masa encima y la cocemos en el horno hasta que adquiera algo de color (20 minutos). La sacamos y dejamos que se enfríe.
5. Mientras tanto, preparamos el relleno de la tarta. En un bol, batimos los huevos, con un poco de azúcar y canela en polvo. Agregamos la crema de leche y volvemos a batir. Por último, añadir la masa de calabaza y mezclamos todo.
6. Colocamos el relleno sobre la base de la tarta y la llevamos al horno durante unos 40 minutos o hasta que esté firme.
7. Dejar enfriar y desmoldar



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- Energía (kcal): 316 kcal
- Proteínas (g): 7 g
- Hidratos de carbono (g): 40.9 g
- Fibra: 0 g
- Grasa: 14.4 g
- Colesterol: 65.1 g