



Pastelillos de calabaza y frutos secos

Descripción



Una receta muy acorde con el tiempo en el que estamos, es tiempo de calabaza y se puede preparar de tantas maneras?

Esta vez me he decantado por incorporarla a un postre, con frutos secos marida muy bien.

Ingredientes: (Dependiendo del tamaño 55 unidades).

- 300 gr de calabaza limpia de pepitas y sin piel.
- 400 gr de harina.
- 250 gr de azúcar moreno. Lo podemos cambiar por blanco.
- 4 huevos.
- 100 gr de frutos secos variados, nueces, pipas, almendras, a vuestro gusto. Yo he puesto un combinado de frutos secos con fruta desecada de Hacendado.
- 150 ml de aceite de oliva suave.
- 2 cucharaditas de postre de levadura en polvo. He puesto Royal.
- 1 cucharadita no colmada de canela.
- 1/2 cucharadita de bicarbonato.
- Ralladura de una naranja.
- 1 pizca de sal.
- Unos golpes de clavo, nuez moscada y jengibre.

Preparación:

Como moldes usaremos cápsulas de papel para magdalenas.

Troceamos la calabaza ya limpia y sin piel, la ponemos en una cazuela con un poco de agua y la cocemos hasta que esté blanda. Escurrimos un poco, la dejamos templar y reservamos.



Mezclamos la harina con la levadura, la sal y el bicarbonato. Reservamos.

Una vez templada la calabaza, la pasamos a un bol, con los huevos y el aceite, batimos todo con la batidora, hasta que quede homogéneo.



default watermark

Añadimos las especias, el azúcar, la harina con la levadura y el bicarbonato. Seguimos batiendo con la batidora, que se mezcle todo muy bien, que no queden grumos, echamos los frutos secos, los incorporamos bien a la crema con ayuda de una espátula, con movimientos envolventes.





default watermark



Precalentamos el horno a 180°C, calor arriba y abajo.

Rellenamos las cápsulas de papel con la masa, hasta llenar 2/3 partes (no crecen mucho). Las ponemos en una bandeja de horno y horneamos unos 20 minutos.



Hasta que queden bien hechas por dentro, pinchamos con un palo de brocheta, si sale limpio, están.

Dejamos enfriar antes de servir y decoramos, si queremos, con mas frutos secos, azúcar glasâ?|



Consejo: La calabaza se puede cocer con antelación, escurrimos un poco y la dejamos en un tupper bien tapada en la nevera. Se conservan muy bien en una lata de las de galletas, tapamos con la tapa y dejamos en un lugar fresco.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En la web: www.masqpostres.es

O danos tus sugerencias, opiniones, recetasâ? en el correo:

hola@masqpostres.es

Y ahora si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, te puedes suscribir pinchando en
Â«SÃ°scribeteÂ», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el
mÃ³vil.

CategorÃa

1. Postres

Fecha de creaciÃ³n

noviembre 18, 2016

Autor

admin

default watermark