Tarta de calabaza

DescripciÃ³n

default watermark

Esta receta es de Eva ArguiÃ±ano. Es muy fÃ¡cil. La calabaza tiene un sabor caracterÃstico y puede que a alguno no le guste. Pero bueno animaos a probar de todo.



Ingredientes: (Para cuatro personas).

* 150 gr de pasta quebrada.
* 500 gr de calabaza.
* 50 ml de nata lÃquida.
* 60 gr de azÃºcar moreno.
* 2 huevos.
* 80 gr de azÃºcar blanco.
* 3 clavos de especia.
* 1/2 cucharadita de postre de jengibre en polvo.
* 1/2 cucharadita de postre de nuez moscada en polvo.
* Agua, harina, mermelada de albaricoque o melocotÃ³n.

PreparaciÃ³n:

Tenemos la receta de la *Pasta quebrada* .

Precalentamos el horno a 180ÂºC, calor arriba y abajo. Estiramos la pasta quebrada con un rodillo y un poco de harina para que no se pegue. Cubrimos el fondo, de un molde desmoldable, con la pasta quebrada con cuidado, dejÃ¡ndola mas o menos del mismo grosor por toda la superficie. Metemos en el horno durante 15 minutos, hasta que veÃ¡is que esta dorada. Sacamos del horno y reservamos.



Pelamos y cortamos la calabaza en dados pequeÃ±os, la ponemos en una olla junto con 40 gr de azÃºcar blanco, el azÃºcar moreno, un chorrito de agua, la nuez moscada, el jengibre y los clavos. La cocemos, escurrimos en un colador y reservamos.





default watermark

Quitamos los clavos y la ponemos en un vaso batidor con los huevos, la nata y el resto del azÃºcar blanco. Batimos todo hasta conseguir una crema homogÃ©nea, mas lÃ-quida que espesa.







Vertemos la crema sobre la pasta quebrada ya dorada y metemos al horno 180ÂºC, calor arriba y abajo durante 40 minutos.



Para saber si esta cocida, clavamos un palito de brocheta y si sale limpio ya la tenemos.
Sacamos de horno, la dejamos templar, desmoldamos y con una brocha pintamos la superficie con la mermelada elegida.



default watermark



Consejo: Es preferible ponerla en un molde alto y de poco diÃ¡metro, yo le he puesto en uno de 23 cm de diÃ¡metro y me ha quedado demasiado fina. Otra opciÃ³n es hacerla en un molde como el mÃo y poner el doble de ingredientes.

SÃÂguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres
En Instagram: instagram.com/_masqpostres

MÃ¡ndanos tus recetas, opiniones, sugerenciasâ?¦ a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscrÃÂbete pinchando en Â«SuscribirÂ», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el mÃ³vil.

CategorÃa

1. Frutas
2. Postres
3. Verduras hortalizas y legumbres

Fecha de creaciÃ³n
diciembre 12, 2014
Autor
admin