



Tarta de calabaza

Descripción

Esta receta es de Eva Arguiñano. Es muy fácil. La calabaza tiene un sabor característico 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 líquida.
- * 60 gr de azúcar moreno.
- * 2 huevos.
- * 80 gr de azúcar 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 melocotón.

Preparación:

Tenemos la receta de la [Pasta quebrada](#) .

Precalentamos el horno a 180°C, 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, dejándola mas o menos del mismo grosor por toda la superficie. Metemos en el horno durante 15 minutos, hasta que veáis que esta dorada. Sacamos del horno y reservamos.



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



Quitamos los clavos y la ponemos en un vaso batidor con los huevos, la nata y el resto del azúcar blanco. Batimos todo hasta conseguir una crema homogénea, mas líquida que espesa.



Vertemos la crema sobre la pasta quebrada ya dorada y metemos al horno 180°C, 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.



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

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

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masqpostres.es

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

Categoría

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

Fecha de creación
diciembre 12, 2014

Autor
admin