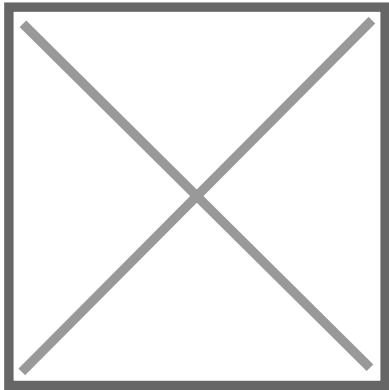
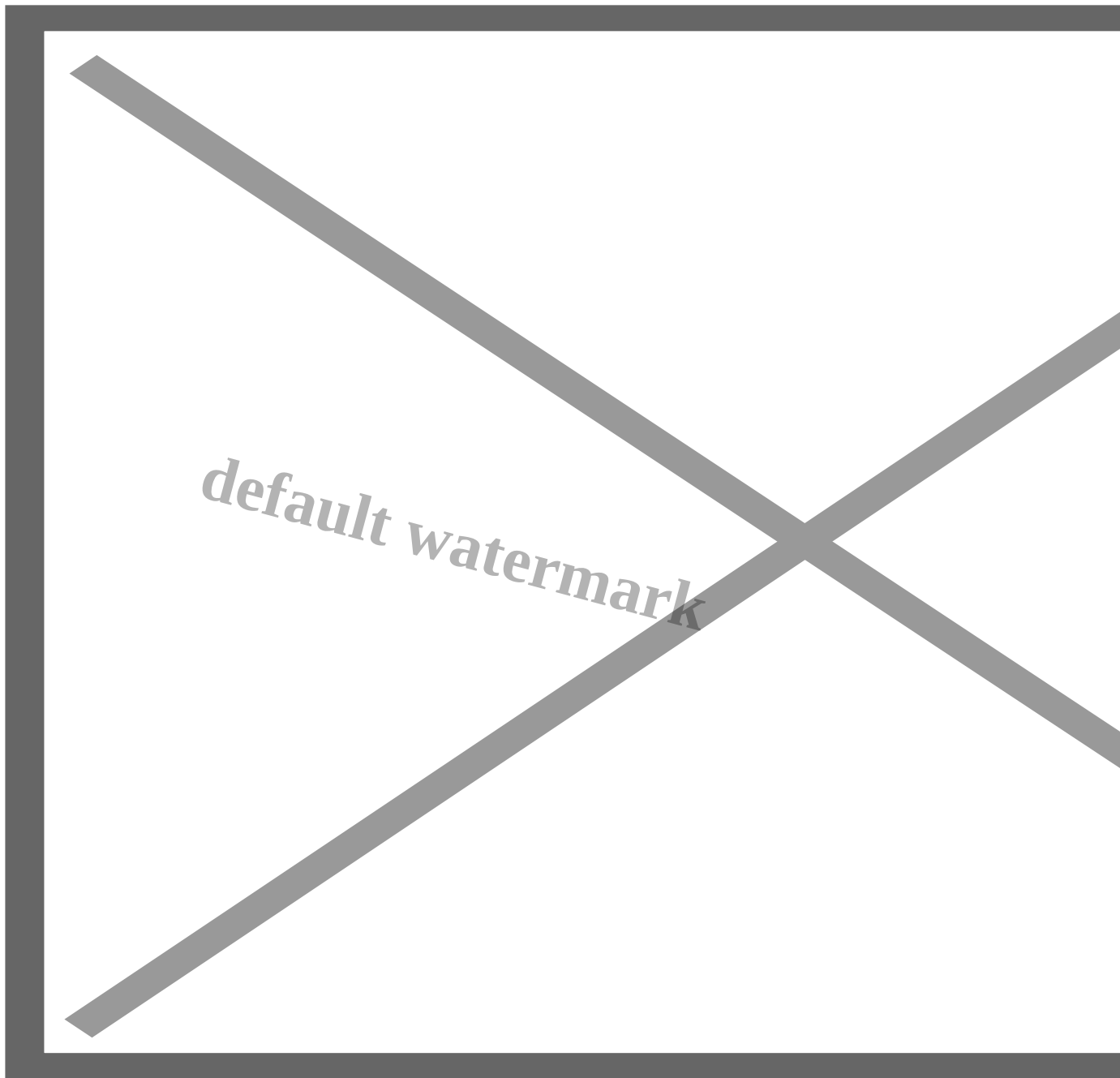




Tarta de queso Ricotta y calabaza

Descripción

default watermark



Estamos en otoño y vamos a provechar los productos que nos da la temporada, en este caso *la calabaza*.

Ingredientes: (Para cuatro o seis personas)

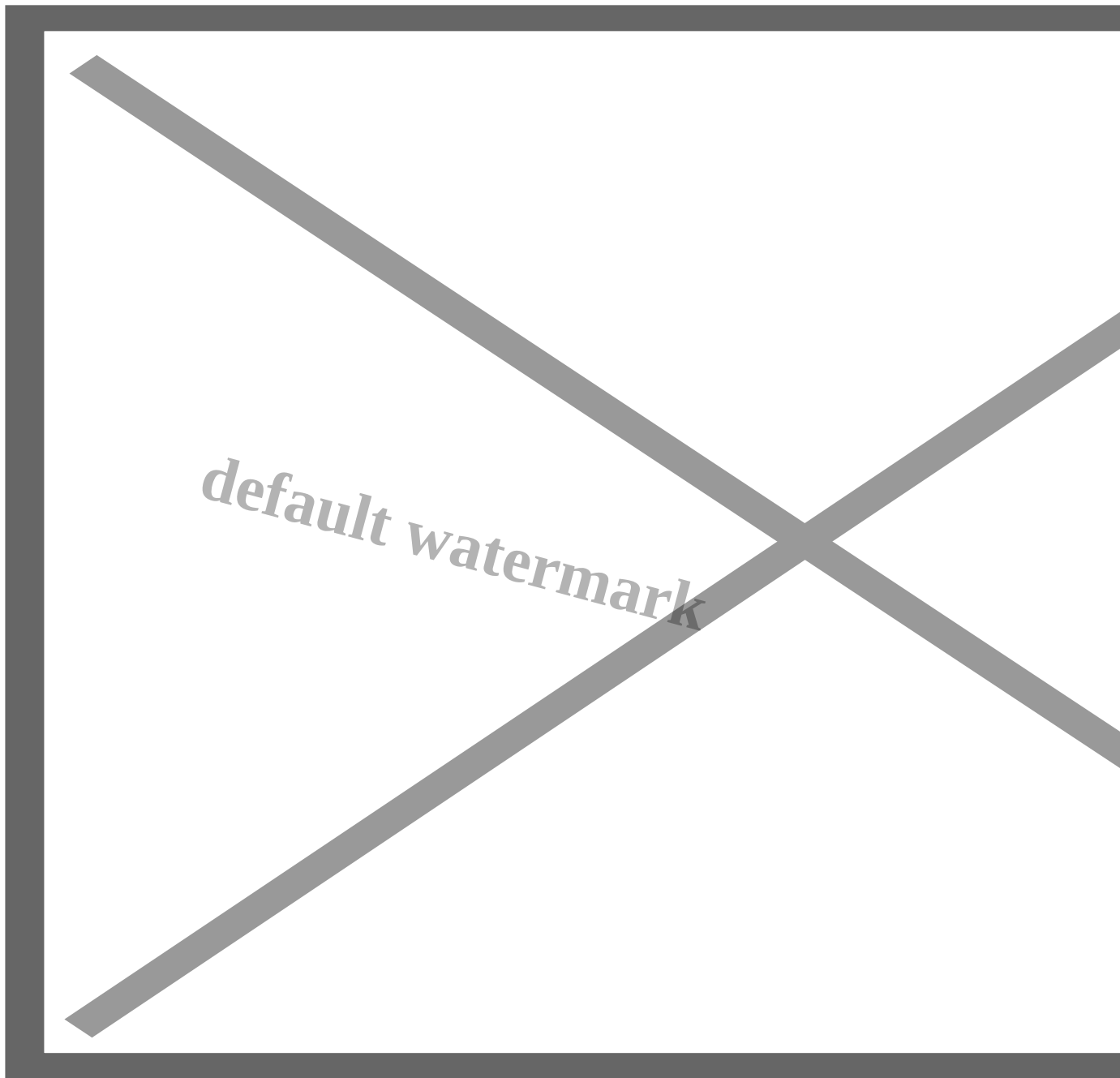
- 370 gr de leche condensada.
- 350 gr de queso Ricotta. O vuestro queso cremoso favorito.
- 200 gr de calabaza cocida o asada. Si es cocida que esté **muy bien escurrida**.

- 50 gr de harina de maíz tipo Maizena.
- 3 huevos talla L.
- 1/2 cucharadita de postre de canela en polvo.
- 1/2 cucharadita de jengibre en polvo.
- 1 pizca de nuez moscada.

Preparación:

Forramos un molde desmoldable de 20 cm de diámetro con papel de hornear humedecido y reservamos.

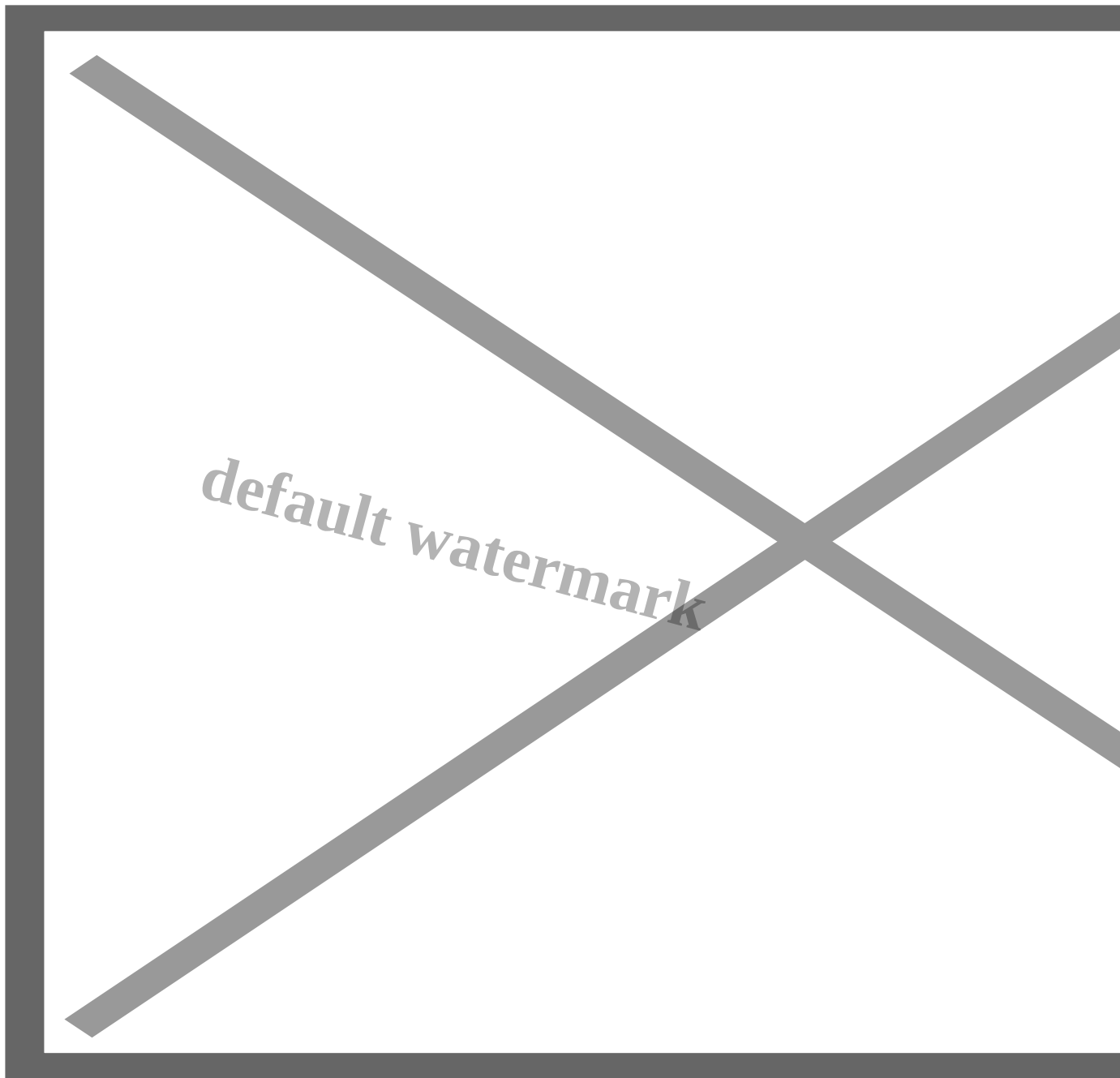
default watermark



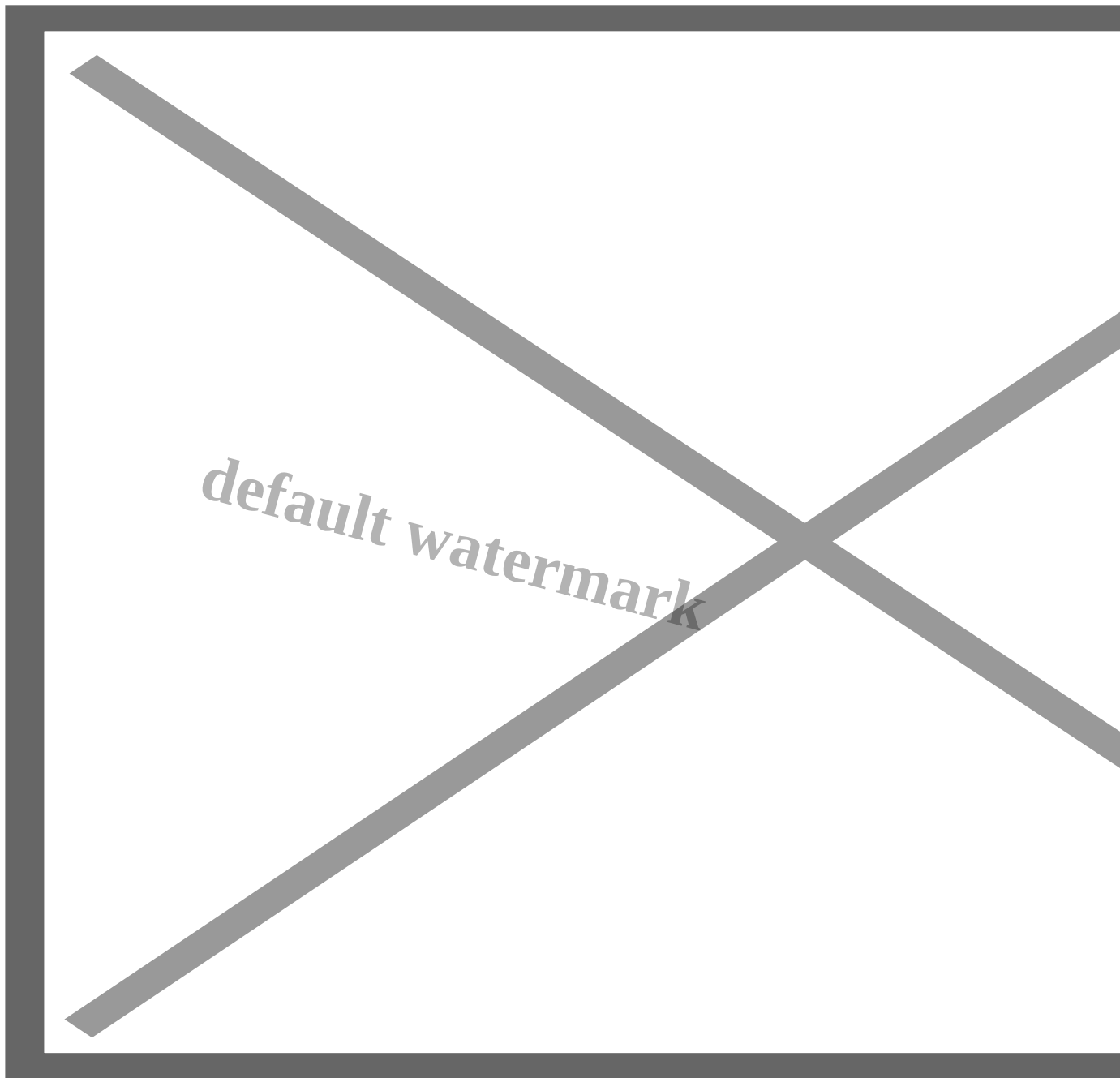
Cocemos o asamos la calabaza. En Este caso la he cocido en agua hasta que ablande. Retiro del fuego y la escurro muy bien estrujándola hasta que deje de solar líquido. Reservamos.

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

En un bol amplio echamos todos los ingredientes y trituramos con una batidora eléctrica hasta conseguir una mezcla homogénea y sin grumos.



Vertemos en el molde forrado y horneamos a 180°C, calor arriba y abajo durante 60 minutos. Pinchamos con un palito de brocheta y cuando salga limpio tendremos la tarta lista.



Dejamos enfriar 10 minutos dentro del horno apagado y con la puerta entreabierta.

Sacamos del horno y ya frÃa del todo desmoldamos. Decoramos al gusto yâ?!

Â¡A DISFRUTAR!

Consejo: Se puede hacer con antelaciÃ³n y conservar en la nevera. La calabaza se puede cocer con antelaciÃ³n y consevar en un tupper bien tapada hasta su uso. Ya sabemos que el tiempo de horneado es orientarivo. Si vemos que se nos dora demasiado la superficie,

tapamos con papel de aluminio y se guimos con el horneado. Se le puede poner menos leche condensada, si nos gusta poco el dulce.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masgpostres

En Instagram: instagram.com/_masgpostres

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

Categorías

1. Huevos
2. Postres
3. Quesos

Fecha de creación

octubre 29, 2021

Autor

admin

default watermark