Pie de Calabaza por Yvette y Denise Hakim

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Base

Azucar rubia: 70 Gramos
Azúcar blanca: 100 Gramos
Bicarbonato: 1/2 cdta
Esencia De Vainilla: 1 cdta
Galletas tipo Graham: 130 Gramos
Harina: 215 Gramos
Huevo: 1 unidad
Manteca: 125 Gramos
Sal: 1/2 cdta

Decoración

Crema Batida: c/n
Semillas de calabaza caramelizadas: c/n

Relleno

Azucar rubia: 105 Gramos
Calabaza cocida: 250 Gramos
Canela En Polvo: 1 cdta
Clavos De Olor: 1/4 cdta
Crema: 375 Gramos
Huevos: 2 Unidades
Jengibre: 1 cdta
Nuez Moscada: 1/4 cdita

Preparación de la Receta

Base

- Procesar las galletas y reservar.

- En un bowl mezclar azúcar, azúcar rubia, *manteca* derretida, esencia de vainilla y *huevo*.
- Agregar las galletas molidas, *harina*, bicarbonato y sal.
- Trabajar hasta unir y formar una masa.
- Cubrir la base del molde de tarta engrasado y llevar a horno por 15 minutos a 180° C.

Relleno

- Batir la **calabaza** hasta obtener un puré cremoso y agregar azúcar rubia, canela, *jengibre*, clavo de olor, nuez moscada, huevos, *crema* y mezclar hasta unificar la preparación.
- Colocar la mezcla en el molde con masa cocida y llevar a horno a 180° C por 35 minutos.

Decorar

- Dejar enfriar el pie y decorar con *crema* batida en manga haciendo copor rizados en todo el *contorno*.
- Terminar con semillas de *calabaza* caramelizadas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pie-de-calabaza-por-ivette-y-denise-hakim