

# Pie de Calabaza por Yvette y Denise Hakim

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

### Base

**Azucar rubia:** 70 Gramos

**Bicarbonato:** 1/2 cdta

**Galletas tipo Graham:** 130 Gramos

**Huevo:** 1 unidad

**Sal:** 1/2 cdta

**Azúcar blanca:** 100 Gramos

**Esencia De Vainilla:** 1 cdta

**Harina:** 215 Gramos

**Manteca:** 125 Gramos

### Decoración

**Crema Batida:** c/n

**Semillas de calabaza caramelizadas:** c/n

### Relleno

**Azucar rubia:** 105 Gramos

**Calabaza cocida:** 250 Gramos

**Clavos De Olor:** 1/4 cdta

**Huevos:** 2 Unidades

**Nuez Moscada:** 1/4 cdita

**Canela En Polvo:** 1 cdta

**Crema:** 375 Gramos

**Jengibre:** 1 cdta

## 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>