

Pie de calabaza

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa

Polvo de hornear: 1 cdita.

Azucar impalpable: 2 cdas.

Fecula De Maiz: 2 cdas.

Manteca fría: 125 grs.

Agua fría: 2 cdas.

Harina: 1 Taza

Relleno

Azucar rubia: 1/4 Taza

Nuez Moscada: 1/2 cdita.

Leche Condensada: 2/3 Taza

Canela: 1/2 cdita.

Huevos: 2 Unidades

Miel kero: 2 cdas.

Crema de leche: 1 Taza

Zapallo japonés: 1/2 k

Teja con semillas de zapallo

Harina 0000: 100 grs.

Semillas de zapallo tostadas:

Masa de teja base:

Claras: 3 Unidades

Azucar impalpable: 100 grs.

Varios

Crema de leche: 250 grs.

Azucar impalpable: A gusto

Preparación de la Receta

Masa

- Coloque en la procesadora la *harina* junto con el azúcar impalpable, la fécula de maíz, el polvo de hornear y la *manteca* fría en cubos, procese hasta arenar y agregue el agua fría, procese unos segundos más y retire.
- Espolvoree la mesada con *harina*, termine de unirla con las manos y cubra con papel film
- Deje reposar en la heladera durante 40 minutos aproximadamente.
- Estire la masa y forre un molde de 24cm o moldes individuales, retire el excedente y pínchela con un tenedor
- Deje reposar nuevamente en la heladera durante 20 minutos.
- Cocine en horno a 170°C durante 15 minutos aproximadamente.

Relleno

- Retire las semillas del *zapallo* y resérvelas
- Tueste las semillas y pélelas.
- Coloque el *zapallo* en una placa para horno y cubra con papel aluminio, cocine en horno fuerte durante 1 hora.
- Una vez tierno retire la cáscara, procese y tamice logrando una textura bien fina.
- Coloque en un recipiente los huevos junto con el azúcar rubia y la miel, bata a blanco durante 3 minutos aproximadamente.
- Agregue luego la leche condensada, el puré de *zapallo*, la canela, la nuez moscada y la *crema* de leche, mezcle con una espátula hasta incorporar los ingredientes.

Teja con semillas de zapallo

- Coloque en un bowl la *manteca* pomada y trabájela con una espátula, agregue el azúcar impalpable, mezcle, luego alterne la *harina* con las claras mientras integra los ingredientes.
- Con la ayuda de una cuchara tome porciones de la preparación y estire sobre la *plancha* siliconada en forma alargada y ovalada dejando bien fina luego, espolvoree con las semillas de *zapallo*.
- Cocine en horno a 160°C durante 8 minutos aproximadamente.

Armado

- Rellene la tarta con el relleno y cocine en horno a 170°C durante 50 minutos aproximadamente y 30 minutos para los moldes individuales.
- Bata la *crema* de leche a ½ punto.
- Espolvoree la tarta con azúcar impalpable y corte en porciones.

Presentación

- Sirva una porción en un plato y acompañe con la *crema* batida.
- Decore con las tejas y acompañe con un te.