Tartas Dulces Individuales de Calabaza



Ingredientes

Masa quebrada

Aceite Vegetal: 3 cdas
Azucar: 1 cda
Mantequilla sin sal en trozos: 225 Gramos
Vinagre blanco o zumo de limón: 2 cditas.
Agua frìa: 60 miliitros
Harina: 375 Gramos
Sal fina: 1 cdta

Relleno

Azúcar moreno claro: 150 Gramos
Canela molida: 3/4 cdta
Huevos: 3 Unidades
Jengibre molido: 3/4 cdta
Nata para montar: 330 miliitros
Puré de calabaza: 500 Gramos
Clavo molido: 1/4 cdta
De pimienta gorda molida: 1/4 cdta
Melaza: 45 miliitros
Nuez moscada molida: 1/2 cdta
Sal fina: 1/4 cdta

Topping de nata montada

Azúcar Glas: 2 cdas
Nata para montar: 375 miliitros
De leche desnatada en polvo instantánea: 1 y 1/2 cda.

Preparación de la Receta

Masa quebrada

- Mezclar la *harina*, el azúcar y la sal
- Añadir el aceite y mezclar con un cortador de masa o una batidora eléctrica con el accesorio de pala, hasta que la *harina* tenga una textura uniforme.
- Incorporar la *mantequilla* y la trabajar hasta que esté bastante integrad.
- Añadir el agua y el *vinagre* (o *zumo* de limón) y mezclar hasta que la masa se una
- Dividir en 2 troncos, envolver en papel film y enfriar hasta que esté firme, al menos una hora.
- Precalentar el horno a 190°C y forrar una bandeja para hornear con papel vegetal
- Sacar la masa de la nevera 30 minutos antes de trabajarla.
- Dividir la masa en 6 piezas
- En una superficie enharinada, extender un trozo de masa hasta que tenga un grosor de más o menos 6 mm
- Espolvorear cada uno de los moldes con *harina* y cubrir con la masa, recortando el exceso

Relleno

- Mezclar el puré de **calabaza** con el azúcar moreno, la melaza, la canela, el *jengibre*, la nuez moscada, la pimienta de Jamaica, el clavo y la sal hasta que todos ingredientes se integren.
- Añadir los huevos seguidos de la *nata* y batir
- Verter el relleno en cada una de las bases de masa quebrada y hornear durante unos 30 minutos.
- Dejar que las tartas se enfríen a temperatura ambiente y luegoenfríar en la nevera durante al menos 90 minutos antes de servir.

Topping de nata montada

- Batir la *nata* y la leche desnatada en polvo
- Incorporar el azúcar glas
- Untar cada tarta con un poco de *nata* antes de servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tartas-individuales-de-calabaza