elGourmet

Torta de calabaza

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cubierta

Azucar: 2 cdas.
Crema de leche: 250 cc

Masa

Manteca: 100 g
Grasa: 50 g
Azucar: 1 cda.
Agua helada: Cantidad necesaria

Relleno

Huevos: 3 Unidades
Azucar: 3 cdas.
Calabaza: 1 Unidad
Jengibre: A gusto

Varios

Miel:
Nueces:

Preparación de la Receta

Relleno

- Cocine la **calabaza** en el horno con cáscara, haga un puré.
- Machaque el clavo de olor.
- En un bowl mezcle los huevos con el azúcar, los *especias* y la *crema* de leche y el puré de *calabaza*
- Reserve.

Masa

- En un bowl mezcle el *harina*, la grasa, la *manteca* y el azúcar
- Una con el agua helada.
- Deje descansar en la heladera.
- Estire con una palote.
- Acomode en un molde para tarta desmontable, enmantecado y enharinado.
- Cubra con papel aluminio y éste con porotos.
- Precocine en horno caliente durante 10 minutos.
- Elimine los porotos y el papel aluminio.
- Vuelque el relleno y termine la cocción en el horno de 45 a 50 minutos.

Cubierta

- Bata la *crema* con el azúcar a punto chantilly
- Vuelque en una manga con pico rizado.
- Decore el borde de la tarta.
- Corte en porciones, rocíe con hilos de miel acompañe con nueces.

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