

Pan de calabaza relleno con queso crema



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 40min

Tiempo total: 1hrs. 0min , Número de porciones: 2

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pan-de-calabaza-relleno-con-queso-crema>

Preparación

Con una batidora eléctrica, bata el puré de calabaza, el puré de manzana, el huevo y las claras de huevo a velocidad media hasta que quede suave. En un recipiente aparte, mezcle las harinas, el edulcorante, el azúcar, el bicarbonato de sodio, la canela y la nuez moscada. Agregar lentamente la mezcla de harina a la mezcla de calabaza. Para el relleno de queso crema: Batir el queso crema, el azúcar, la vainilla, clara de huevo y la harina hasta que quede cremoso y suave. Enmantecar dos moldes de pan. Dividir la mitad de la masa entre los dos moldes. Vierta la mitad del relleno en un molde y la otra mitad en el segundo y desparrame bien con el dorso de una cuchara. Cubrir con la masa restante. Hornear en un horno a 175°C durante unos 40 minutos, o hasta que al insertar un palillo, éste salga limpio. No cocine en exceso o el pan se secará en los bordes. Dejar enfriar y retirar de los moldes. Si desea guardarlo, hágalo en el refrigerador en un recipiente hermético.

Ingredientes

- ✓ 1-1/2 taza/s Puré de Calabaza
- ✓ 1/2 taza/s Puré de Manzana sin azúcar
- ✓ 1 Huevo
- ✓ 3 Claras de huevo
- ✓ 1 taza/s Harina
- ✓ 2/3 taza/s Harina de trigo
- ✓ 1/2 taza/s Edulcorante en polvo
- ✓ 1/2 taza/s Azúcar
- ✓ 1 cucharadita/s Bicarbonato de sodio
- ✓ 1/2 cucharadita/s Canela
- ✓ 1/2 cucharadita/s Nuez Moscada
- ✓ Para el relleno: 225 gramo/s Queso Crema
- ✓ 1/4 taza/s Azúcar
- ✓ 1 cucharada/s Harina
- ✓ 2 Claras de huevo
- ✓ 1 cucharadita/s Esencia de vainilla

Categorías

Un día normal, Todo el año, Costosa, Lácteos y huevos, Comida para todos los días, Una

cocinera experta, Dulces, Pan y otros
panificados para la casa

