

# Pan de calabaza relleno con queso crema



**Dificultad:** □□□□□

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

Tiempo total: 1 hrs. 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

