

# Pastel de calabaza



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 1hrs. 0min , Tiempo de cocción: 1hrs. 0min

Tiempo total: 2hrs. 0min , Número de porciones: **8**

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/pastel-de-calabaza>

## Preparación

Para hacer el puré, cortar la calabaza por la mitad y quitar las semillas. Colocar la calabaza con la piel por arriba en una bandeja del horno cubierto en papel de aluminio. Hornear 175°C por entre 1 hora y 1,5 horas. Tiene que estar tierna pero no demasiado. Quitar del horno y dejarla enfriar. Cuando esté a temperatura de ambiente, quitar la calabaza de la piel y formar bien el puré. Volver a precalentar el horno a 220°C. Mezclar los azúcares, la sal, las especias y la ralladura de limón en un bol grande. Batimos los huevos y añadirlos al bol. Añadir el puré de calabaza y remover la mezcla. Añadir la crema y mezclar. Batir todo a mano hasta que esté bien mezclado. La mezcla será bastante líquida. Verter la mezcla encima de la masa de hojaldre y hornear a 220°C por 15 minutos. Después de los 15 minutos, bajar la temperatura del horno a 175°C y hornear 40-50 minutos, hasta que un palillo salga totalmente limpio del centro del pastel. Dejarlo enfriar unas 2 horas para que el relleno esté totalmente listo.

## Ingredientes

- 2 taza/s de puré de Calabaza
- 1 1/2 taza/s Crema de leche
- 1/2 taza/s Azúcar negra
- 1/3 taza/s Azúcar
- 1/2 cucharadita/s Sal
- 2 Huevos
- 1 Yema de huevo
- 2 cucharadita/s Canela
- 1 cucharadita/s Jengibre molido
- 1/4 cucharadita/s Nuez Moscada
- 1/4 cucharadita/s Clavo de olor molido
- 1/4 cucharadita/s Cardamomo
- 1/2 cucharadita/s ralladura de limón
- 1 Lámina de hojaldre

## Categorías

Cumpleaños, Navidad, Día Especial, Americana, Todo el año, Vegetales, Ingrediente extra, Para/con niños, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Chicas delgadas, Visitas, Postre, Dulces

### ▣ **Tip para la receta**

Puede disfrutar de este pastel de calabaza solo o

con crema batida encima. También va muy bien con un buen helado de vainilla.

