



tarta de calabaza

Originaria de las Américas, la calabaza es sin lugar a dudas la reina del otoño, y se guisa por igual en platillos salados y dulces. El sabor especiado de esta tarta le da un toque festivo al postre...



ingredientes para 1 tarta

- 110 gramos de galletas maría
- 2 cucharas soperas de azúcar
- 110 gramos de mantequilla
- 400 gramos de calabaza cocida al vapor sin cáscara
- 150 mililitros de crema para batir
- 3 huevos
- 100 gramos de piloncillo
- ½ cuchara cafetera de esencia de naranja Veracruz de Jardin Secret
- ½ cuchara cafetera de 4 especias de Jardin Secret
- ½ cuchara cafetera de esencia de vainilla Papantla de Jardin Secret

preparación

1. Moler finamente las galletas maría.
2. Derretir la mantequilla y mezclar con el polvo de galletas y el azúcar. Colocar en un molde para tarta y compactar con los dedos.
3. Hornear por 15 minutos a 160°C. Dejar enfriar.
4. Licuar la calabaza, la crema para batir, los huevos, el piloncillo, las esencias y especias hasta obtener una mezcla homogénea. Verter en el molde.
5. Hornear en horno precalentado a 180°C hasta cocción total (aproximadamente 45 minutos). Dejar enfriar por completo.
6. Servir con una crema chantilly.

