Pay de calabaza

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
35 min.	8	Postres	Fácil

.

Ingredientes

Para la base:

- 1 ½ tazas (190 g) de harina
- 1/4 de cdta. de sal
- Una barra (90 g) de mantequilla fría en cuadritos
- 4 cdas. de agua fría

Para el relleno:

2 piezas de Huevo San Juan

387 g de leche condensada

425 g de puré de calabaza o calabaza molida

360 g de leche evaporada

1 cdta. de canela molida

1/2 cdta. de sal

1/2 cdta. de jengibre molido

Una pizca de clavo de olor molido

Crema batida (opcional)

Preparación

Para la masa:

1. Usa un recipiente hondo para mezclar la harina con la sal.

2. Agrega al recipiente los cuadritos de mantequilla fría y aplástalos con un tenedor hasta tener una consistencia arenosa húmeda.

3. Añade el agua poco a poco y ve incorporando hasta tener una bola uniforme; si la masa está seca agrega más agua.

4. Cubre tu recipiente con plástico y refrigera por al menos una hora.

Para el pay:

1. Extiende la masa en un molde para pay y refrigérala por al menos una hora.

2. Precalienta el horno a 180 ºC.

3. En un bowl, mezcla con un batidor de globo las piezas de Huevo San Juan con la leche condensada y la leche evaporada.

4. Añade el puré de calabaza y continúa mezclando.

5. En otro recipiente revuelve los ingredientes secos: la canela, sal, jengibre y clavo, luego incorpóralos a los ingredientes líquidos.

6. Vierte el relleno sobre la base.

7. Hornea por 35-45 minutos, hasta que el relleno esté firme.

8. Espera a que se enfríe antes de servir.