



Dificultad:
Media



Porciones:
16



Tiempo:
45 minutos

Información Nutricional

Energía:	245 Kcal
Proteínas:	4.5 g
Grasa Total:	6.6 g
Colesterol:	13.8 mg
H. de Carbono:	42.0 g
Fibra Dietética:	1,1 g
Sodio:	113 mg

PASTEL CONDENSADO DE ZAPALLO A LA NARANJA

Ingredientes

- 2 ½ Taza de harina
- 1 Taza de azúcar flor
- ½ Cucharadita de polvo de hornear IMPERIAL®
- ½ Taza de margarina (100 g)
- 1 Huevo
- 2 Tazas de zapallo cocido y molido
- 1 Tarro de leche condensada NESTLÉ®
- 1 Cucharadita de canela molida
- 1 Cucharadita de ralladura de naranja
- 2 Huevos

Preparación

1.- En un bowl junta la harina con la azúcar flor y el polvo de hornear IMPERIAL®, añade la margarina y comienza a frotar con tus dedos hasta conseguir migas como arena. Agrega el huevo de una vez y trabaja con tus manos hasta obtener una masa compacta. Estira la masa sobre un molde para tarta de 26 a 28 cm de diámetro aproximado previamente enmantequillado y enharinado.

2.- Pincha la masa con un tenedor y lleva a horno pre-calentado a temperatura media-alta de 180°C durante 10 a 12 minutos hasta cocer levemente. Mientras, junta en un bowl las dos tazas de zapallo molido con la leche condensada NESTLÉ®, añade la canela la canela y la ralladura de naranja. Agrega los dos huevos y bate enérgicamente hasta integrar bien todos los ingredientes y homogenizar.

3.- Vierte la preparación sobre la masa pre-cocida y lleva a horno nuevamente a la misma temperatura durante 35 minutos aproximados, hasta que la preparación cuaje y tome textura. Retira cuidadosamente y deja enfriar. Decora con frutos secos o berries como mas te guste, porciona y sirve cuando gustes.