Pastel de calabaza

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Aida Vazquez **Recetizador:** Miriam Vicente



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Una vez echa y fría echale chocolate blanco y pepitas de chocolate. Guardala unas horas en la nevera y te chuparas los dedos!!!!

Descripción:

Postre muy rico, más si lo guardas en la nevera, perfecto para bebés que empiezan a comer (ya que queda muy blandito), niños y mayores. En mi casa nos encanta!!!

Ingredientes para 6 personas :

- *gr de 500 calabaza cocida*
- *yogur de 1 natural*
- *vaso de yogur de 1 de aceite de oliva*
- *vasos de yogur de 2 de azúcar*
- *vasos de yogur de 2 de harina bizcochona (sino tienes harina normal y una cucharadita de levadura)*
- *huevos de 3*
- *miel, cocholate blanco, pepitas de chocolate (para de Opcional*

Preparación:

Paso 1

Pon la calabaza a cocer, hasta que este blandita. Pelala y triturala para que quede un puré. Si ves que esta poco dulce puedes añadirle miel al gusto,

Paso 2

Junta todos los ingredientes y mezclalos (yogur, aceite, azúcar, harina bizcochona y huevos) Una vez bien mezclados, añade el puré de calabaza y mezclalo bien.

Paso 3

Calienta el horno unos 5 o 10 min a 180º. Mientras pon en un molde un poco de margarina (yo uso moldes de usar y tirar como el que veis en la foto; se compran en mercadona, luego te evitas tener que fregar). Podeis utilizar molde alargado como el mio, con agujero en medio o el que más os guste.

Paso 4

Echa la mezcla en el molde y horneala a 160º con calor arriba y abajo. Vais pinchando hasta que veais que esta cuajadita. No espereis que el pincho salga seco. Esta tarta es muy jugosita.

Paso 5

Una vez fria, puedes decorarla con chocolate blanco y pepitas de chocolate, guardará unas horas en la nevera .