

Pastel halloween

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0

Agua

1 kg Calabaza

3 Huevos

1 vaso/s Azúcar moreno

1 vaso/s Harina integral

Canela molida

Azúcar glass

ELABORACIÓN

Pondremos el horno a calentar a 180°, pelaremos y partiremos la calabaza, la que pasaremos a una cazuela junto con un poco de agua para cocerla, cuando esté blanda, la escurriremos y la haremos puré, reservar. En un bol, batir los huevos, añadir a estos el azúcar y la harina y mezclar bien, agregar el puré de calabaza y ligar bien todos los ingredientes, verter este puré en un molde que habremos untado previamente con mantequilla y pan rallado, subir el horno a 200° y meter el pastel durante 30 minutos, echarle azúcar glass y volverlo a meter un poco en el horno. Dejar enfriar y espolvorear con un poco de canela.