



## PAY DE QUESO Y CALABAZA

### Ingredientes:

#### Pay de queso de calabaza

Costra

1 1/2 tazas de galleta molida

1 barra de mantequilla fundida (90 g)

1 cucharada de azúcar

1/2 cucharadita de canela en polvo

Relleno

1 1/2 paquetes de queso crema c/u a temperatura ambiente

1 1/2 tazas de azúcar mascabado

425 gr pure de calabaza

4 huevos

1/4 taza de crema

2 Tcucharadas de harina de trigo

2 cucharadas de especias (clavo, canela, nuez moscada, jengibre)

1/4 cucharadita de sal

1 cucharada de vainilla

---

## Horno Precalentado 200C

1. Ablanda el queso crema con un batidor ó con ayuda de un tenedor. Añade 1 1/2 tazas de azúcar mascabado y bate hasta que esponje ligeramente.

En otro bowl, agrega el puré de calabaza, los huevos, la crema, la harina de trigo, las especies, la sal y la vainilla. Bate hasta que todo quede muy bien incorporado. Añade la mezcla de queso y mezcla hasta integrar.

Vierte sobre la base de galleta.

Hornea a 180C por 50 minutos. Retira del horno, deja enfriar y ofrece.

Para la costra, mezcla la galleta con el resto de los ingredientes. Forra la base de un molde y reserva.

<b>Tiempo de preparación:</b>	15 minutos
<b>Tiempo de Horneado:</b>	50 minutos
<b>Grado de dificultad:</b>	Fácil
<b>Porciones:</b>	8-10