



TARLETITAS DE CALABAZA Y NUEZ

Ingredientes:

1 receta de costra para Pay precocida

450gr de pure de calabaza

1 huevo

3 yemas

1 cucharadita de vainilla

1 lata de leche evaporada

½ taza de azúcar morena

¼ taza de azúcar

½ cucharadita de canela en polvo

½ cucharadita de sal

1 taza de dátiles sin hueso y picados

¾ taza de nuez picada o troceada

Procedimiento:

HORNO PRECALENTADO A 210C

1.- Extiende la masa sobre una mesa previamente enharinada y corta discos del tamaño de los moldes de muffins con ayuda de una tapa circular similar o con ayuda de un cuchillo. Reserva.

Engrasa ligeramente un molde para panquecitos. Coloca un disco y presiona para cubrir toda la superficie.

Para preparar el relleno:

1.- Vierte en la batidora el puré de calabaza, el huevo, las yemas, la vainilla y la leche evaporada; mezcla hasta que todo quede incorporado.

2.- Añade el azúcar morena, azúcar normal, la canela y la sal; vuelve a batir hasta formar una mezcla lisa y sin grumos.

3.- Incorpora de forma envolvente los dátiles y las nueces. Mezcla.

Vacía sobre las bases de tartaletitas y hornea durante 20-25 minutos a 160C o hasta que esté firme el centro.

4.- Retira del horno. Deja enfriar y ofrece. Para verificar si ya está listo, introduce la punta de un cuchillo, si sale limpio querrá decir que ya está listo; de lo contrario le faltarán unos minutos de cocción.

Tiempo de preparación:	15 minutos
Tiempo de Horneado:	25 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	8-10 porciones