



PAY DE CALABAZA CREMOSO

Ingredientes:

*Costra de Pay Precocida

Relleno de calabaza

Relleno del Pay

450gr de pure de calabaza

3 yemas

1 huevo

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

Crema batida para decorar

Procedimiento:

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

-
- 2.- Añade los ingredientes secos y sigue batiendo hasta formar una mezcla lisa y tersa sin grumos.
 - 3.- Vacía sobre la costra de pay precocida y hornea durante 1 hora 30 minutos a 160C o hasta que esté firme el centro.
 - 4.- Déja enfriar por completo antes de decorarlo y de partirlo.

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:	1 hora
Tiempo de Horneado:	1 hora 30min
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	10