



ROLLO DE CALABAZA CON RELLENO CREMOSO

Ingredientes:

- ¾ tazas de harina de trigo
- ½ cucharadita de bicarbonato de sodio
- ½ cucharadita de polvo para hornear
- ½ cucharadita de canela en polvo
- ¼ cucharadita de sal
- 3 huevos
- 1 taza de azúcar
- 2/3 tazas de puré de calabaza

Relleno

- 200g de queso crema a temperatura ambiente
- 1 barra de mantequilla de 90 g
- 1 taza de azúcar glass
- 1 cucharada de vainilla
- 1 taza de nueces picadas

Procedimiento:

Horno Precaentado a 200C

En un recipiente coloca la harina de trigo con el bicarbonato de sodio, el polvo para hornear, la canela en polvo y la sal; mezcla. Reserva.

Coloca en la batidora los huevos con el azúcar. Bate por 2 minutos hasta que cambie de color y esponje ligeramente. Agrega el puré de calabaza; sigue batiendo hasta incorporarlo perfectamente. Añade los secos, vuelve a mezclar hasta formar una mezcla homogénea. Reserva.

En una charola rectangular para galletas, coloca una hoja de papel encerado cuidando que salga de los bordes de la charola. Vierte la mezcla y esparce hasta cubrir toda la charola. Hornea durante 30-35 minutos a 180C.

Retira del horno. Voltea la charola sobre un trapo húmedo ó manta del cielo y con cuidado retira el papel encerado. Enrolla con todo y el trapo ó manta del cielo el pan cuando aún esté caliente. Deja enfriar.

Una vez completamente frío, desenrolla con mucho cuidado para extender el pan y poderlo cubrir con el betún cremoso.

Para el relleno, bate el queso crema con la mantequilla y el azúcar glass hasta formar el betún. Vierte sobre el pan completamente frío y decora con las nueces picadas.

Por último, enrolla para formar el rollo. Decora con azúcar glass y ofrece.

Tiempo de preparación:	15 minutos
Tiempo de Horneado:	30-35 minutos
Grado de dificultad:	Medio
Porciones:	8-10 porciones