



HOJALDRE CON ESPUMA DE CALABAZA

Ingredientes:

300g de hojaldre

1 taza de puré de calabaza

3 huevos

¾ taza de queso ricota ó requesón

½ taza de azúcar

½ taza de azúcar mascabado

1 cucharadita de vainilla

½ cucharadita de canela en polvo

Harina, la necesaria para trabajar el hojaldre

Molde para hornear

Procedimiento:

Horno Precaentado a 200C

Extiende el hojaldre en una mesa ligeramente enharinada y con ayuda de un rodillo hasta lograr un grosor de 1 a 2 cm y de la misma forma de tu molde.

Colócala dentro del molde previamente engrasado y enharinado. Reserva.

Mezcla el puré de calabaza con los huevos, el queso, azúcar y azúcar mascabado, canela y vainilla. Vacía sobre el hojaldre. Hornea a 180 C durante 40-45 minutos ó hasta que esté completamente cocido.

Tiempo de preparación: 15 minutos

Consejo: Recuerda revisar la cocción del pay introduciendo un palillo y éste deberá salir limpio. De lo contrario faltarán unos minutos de cocción.

Tiempo de preparación:	15 minutos
Tiempo de Horneado:	40-45
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	8-10