PAY DE QUESO Y CALABAZA

Ingredientes:

Pay de queso de calabaza

Costra

1 1/2 tazas de galleta molida

1 barrita de mantequilla fundida (90 g)

1 cucharada de azucar
1/2 cucharadita de canela en polvo

Relleno

11/2 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 especies (clavo, canela, nuez moscada, jengibre

1/4 cucharadita de sal
1 cucharada de vainilla

Procedimiento:

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. Retitra 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.

Tiempo de preparación:	15 minutos
Tiempo de Horneado:	50 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	8-10