



PAY DE CALABAZA

Ingredientes:

Para la masa:

1 ½ barras de mantequilla (90 gr c/u)

2 claras de huevo

1 pizca de sal

2 ¼ tazas de harina de trigo

75 ml de leche entera

Para el relleno:

1 ½ litros de agua

1 raja de canela

3 tazas de piloncillo, granulado

1 taza de azúcar

1 ½ kg de calabaza de castilla, en trozos grandes

Procedimiento:

Para el relleno, hierva el agua con la canela, el piloncillo y el azúcar dejes cocinar hasta que se integren por completo los ingredientes.

Agrega la calabaza y deja cocinar a fuego medio hasta que este suave. Retira del fuego y retira con cuidado las semillas y la cáscara de la calabaza. Pica la calabaza y reserva.

1 / 2

Para la base, bate la mantequilla hasta acremar. Agrega el huevo y la sal, mezcla perfectamente e

incorpora poco a poco la harina y la leche. Sigue batiendo hasta formar una masa lisa. Vuelca sobre una mesa ligeramente enharinada y con la ayuda de un rodillo extiende la masa. Cubre un molde para tarta previamente engrasado y enharinado. Rellena el molde con el dulce de calabaza.

Con el resto de la masa, corta hojas con un molde para galletas, las cuales ocuparás para cubrir el pay. Barniza la orilla y cúbrela con las hojas. Barniza la orilla de las hojas y cúbrelas con otra capa de hojas pero cubriendo más hacia el centro. Repite los pasos hasta que cubras todo el pay.

Hornea por 45 minutos o hasta que la superficie esté dorada.

Sirve y ofrece

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