



GLASEADO DE CALABAZA CON COBERTURA DE NUEZ

Ingredientes:

Glaseado de calabaza con cobertura de nuez

Cobertura de nuez

1/2 taza de azúcar mascabado

1/4 taza de harina de trigo

1/2 taza de nueces picadas

1 cucharadita de canela molida

3 cucharadas de mantequilla derretida (45g)

colPara el pastel

2 tazas de harina de trigo

1/2 cucharadita de polvo para hornear

1/2 cucharadita de sal

1/2 cucharadita de canela molida

1/4 cucharadita de especias

1/2 taza de azúcar mascabado

1/2 taza de azúcar

1 taza de puré de calabaza

1/2 taza de aceite

115 g de crema

2 huevos

Glaseado 1/2 taza de azúcar glass

2 cucharadas de miel de maple

Procedimiento:

Para la cobertura de nuez, mezcla todos los ingredientes y reserva.

Para el pastel, en un bol coloca todos los secos. Añade poco a poco el puré de calabaza, el aceite, la crema y los huevos. Mezcla hasta integrar por completo.

Vacía la mitad de la mezcla en un molde previamente engrasado y enharinado ó cubierto con papel encerado. Encima espolvorea la mitad de la cobertura de nuez; encima coloca el resto de la mezcla del pastel. Termina decorando con mas cobertura de nuez.

Hornea por 35-40 minutos. Deja enfriar , desmolda y baña con el glaseado.

Ofrece.

Tiempo de preparación: 15 minutos

Consejo: Guarda un poco del glaseado y ofrece en cada rebanada.

Tiempo de preparación:	10 minutos
Tiempo de Horneado:	35 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	8-10