

PUMPKIN PIE

(pastel de calabaza)

400 grs. de calabaza
200 cl. de leche evaporada
100 grs. de azúcar
2 huevos
1 plancha de hojaldre

1 cucharadita rasa de moka de canela en polvo
1 cucharadita rasa de moka de nuez moscada
1 cucharadita rasa de moka de jengibre
1/3 cucharadita rasa de moka de clavo molido
Unas gotas de vainilla

Primero se corta la calabaza en dados y se cuece para hacer un puré con ella. Para que no queden grumos se puede meter la batidora añadiéndole la leche evaporada.

Ahora precalentamos el horno a 200°C.

A continuación, mezclamos el azúcar con todas las especias en un bol grande y le añadimos los huevos, el puré de calabaza y las gotas de vainilla. Mezclamos bien

Después hay que poner el hojaldre en un molde como los típicos de tarta de manzana, con su papel de horno en la base o, mejor aún, directamente en uno de papel de horno antiadherente de unos 23 cms.

Vertemos la mezcla encima de nuestra masa de hojaldre y la horneamos a 200°C por unos 30 minutos.

Después de los 30 minutos probamos con un palillo si ya se ha alcanzado la consistencia adecuada, que será cuando el palillo sale totalmente limpio tras hincarlo en el centro del pastel.

Tras dejarlo enfriar se puede disfrutar solo o con nata montada o helado de vainilla por encima.

