

# Tarta de Crema de Calabaza



## Ingredientes

### Para hacer la masa:

- 100 g de harina de repostería = 3/4 de taza
- 100 g de harina integral = 3/4 de taza
- 100 g de mantequilla
- 15 g de azúcar = 1 cucharada
- 1 yema de huevo
- 1 cucharada de zumo de limón
- 3 cucharadas de agua muy fría
- Pizca de sal
- Un molde acorde de unos 22 cm.

### Para el relleno:

- 800 g de calabaza = 650 g de puré
- 120 g de azúcar moreno = 3/4 de taza
- 3 huevos medianos
- 190 ml de leche evaporada = 3/4 de taza
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 cucharadita de canela
- Media cucharadita de nuez moscada

**Dedicación:** 20 minutos

**Horneado:** 50 - 60 minutos

**Cantidad :** 8 raciones



**1** Vamos a prepararla manualmente y comenzamos cortando la mantequilla muy fría en dados muy finos. Mezclamos en un bol las harinas, la mantequilla troceada y el azúcar. Lo haremos con un cuchillo, cortando todavía más los trozos de mantequilla al tiempo que se va mezclando con la harina. Si lo hacemos con un robot de cocina, picaremos a golpes, para que la cuchilla no caliente la mantequilla.

**2** Añadimos una cucharada de zumo de limón, 3 cucharadas de agua muy fría y la yema de un huevo y batimos. En este punto podemos utilizar una batidora. Acabaremos de mezclar la masa sobre una superficie limpia, donde amasaremos lo justo para compactar la masa. Le hacemos forma de disco y envolvemos en film plástico o una bolsa y dejamos reposar en el frigorífico hasta que endurezca. Mientras tanto preparamos el puré de calabaza.

**3** Pelamos y cortamos la calabaza en discos y luego en dados de un dedo de grosor. Ponemos en un cazo con agua hasta el nivel de la calabaza y cocinamos a fuego medio-alto durante unos 12-15 minutos, hasta que la calabaza queda blanda, dándole una vuelta de vez en cuando. Una vez cocida escurrimos el agua y trituramos hasta conseguir una crema homogénea. Cambiamos a un recipiente para que se tiempe.

**4** Cuando la masa se haya endurecido **ponemos a calentar el horno a 200º C = 390º F**. Enharinamos la mesa y la parte superior de la masa y con un rodillo o una botella y vamos estirando la masa hasta conseguir un espesor de medio centímetro aproximadamente. Debemos girar la masa y enharinar tanto mesa como masa, para que se deslice y se estire fácilmente. Comprobamos que la masa tiene el diámetro suficiente para cubrir el fondo y los laterales del molde, lo enharinamos y la colocamos sobre él. Envolvemos la masa en el rodillo, se coloca encima y se desenvuelve con cuidado. Presionamos la masa contra el fondo y los bordes, para que tome la forma del molde, cortamos con un cuchillo los sobrantes de masa del borde y presionamos los remates para que no se mueva la masa. Amasamos ligeramente los sobrantes hasta hacer compactar la masa, que utilizaremos para hacer una decoración a la tarta: unas tiras, una trenza, unas hojas... Reservamos en el frigorífico.

**5** Hacemos la crema de calabaza mezclando en un bowl el puré de calabaza, los tres huevos y el azúcar. Añadimos la leche evaporada, la esencia de vainilla, canela y nuez moscada. Mezclamos con unas varillas, quitamos el molde del frigorífico y vertemos la crema de calabaza. Decoramos con la masa sobrante en forma de hojas, y las fijadas a los bordes del molde pintando con la clara que nos ha sobrado de la base. Barnizamos por encima y horneamos a 200º C = 390º F durante unos 50 minutos, con calor arriba y abajo, colocando la bandeja en el primer estante inferior.