



## PAY DE CALABAZA

### Ingredientes

#### Para la base:

- 1 ½ paquetes de galletas tipo María, molidas
- 2 barras de mantequilla, fundida (90 g c/u)

#### Para el relleno:

- 1 lata de leche evaporada
- 700 g de calabaza de castilla, sin pepitas y cocida
- ¾ de taza de azúcar mascabado
- ½ taza de harina de trigo
- 2 huevos
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- ½ cucharadita de canela, en polvo
- ½ cucharadita de jengibre, en polvo

Horno precalentado a 180° C

#### Preparación:

1. Mezcla las galletas con la mantequilla hasta integrar por completo colócalas en la base y las paredes de un molde para tarta previamente forrado con papel aluminio. Refrigera por 10 minutos y reserva.
2. Licúa la leche evaporada con la calabaza, el azúcar, la harina, los huevos, la esencia de vainilla, la canela y el jengibre hasta integrar por completo los ingredientes. Vierte la mezcla a la base de galleta y hornea durante 55 minutos o hasta que al introducir un palillo salga limpio.

3. Retira del horno, deja enfriar y ofrece.

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 20 minutos

TIEMPO DE HORNEADO:55 minutos

DIFICULTAD: Fácil