

Pastel (pie) de Calabaza



¿Hay un truco para un buen pastel de calabaza? Sí, de hecho hay un par de ellos. Pre-cocción de la corteza es uno, manteniendo el relleno caliente hasta que la corteza de pastel está listo, es otra.

- 1 receta de masa de pie para una sola costra de pastel de 9 pulgadas
- 2 tazas de calabaza enlatada (pumpkin puree)
- 1 taza de azúcar morena oscura
- 2 cucharaditas de jengibre en polvo
- 2 cucharaditas de canela en polvo
- 1/4 cucharadita de clavo en polvo
- 1/2 cucharadita de sal
- 2/3 taza de crema espesa
- 2/3 taza de leche
- 4 huevos

Para pre-cocer la corteza, pre-calientas el horno a 375° F y colocas una parilla en una posición media-baja. Ponga una hoja de papel de aluminio por encima de su masa de pie, y suavemente doblas los bordes más para proteger el borde de su corteza. Vierta habichuelas secas, arroz crudo o monedas encima del papel de aluminio. Coloque el plato de pastel en el horno y hornee durante 25 minutos. Retire con cuidado el papel y el peso. Hornee la corteza otros 5-6 minutos hasta que la

masa esté ligeramente dorada.

Mientras que la corteza se hornea, prepara el relleno. Si usted tiene un procesador de alimentos, procese la calabaza, el azúcar, sal y especias todo junto durante 1 minuto para que quede de textura sedosa. Si no, simplemente mezclar bien en un bol. Vierta la mezcla en una olla mediana y calentarlo a fuego medio-alto hasta que empiece a hervir.. baje a fuego lento y cocine por unos 5 minutos. Reducir el fuego a medio y agregas la leche y la crema. Llevar la mezcla a fuego bien bajito hasta que la corteza esté listo. Batir los huevos en otro bol y los dejás listo para cuando la corteza esté lista.

Al retirar la corteza del horno.. retire la mezcla de la calabaza del fuego y le agregas los huevos batidos, mezclando bien con un batidor de alambre.. y lo echas en la corteza preparada. Hornear unos 25 a 35 minutos, hasta que el relleno esté cuajado. Enfriar el pastel sobre una parrilla de alambre durante una hora antes de servir.