



Pay De Calabaza Con Nuez

INGREDIENTES

1 Base para Pay Yil's

Opcional: 1 Base para Pay hecha en casa

Relleno Calabaza:

¼ de taza de azúcar granulada

¾ taza de azúcar morena

1 cucharada de harina

2 cucharaditas de canela

½ cucharadita de nuez moscada

½ cucharadita de sal

¼ cucharadita de jengibre molido

1 lata de Puré de Calabaza

360 ml de Leche evaporada (1 lata)

2 huevos

Topping de Nuez:

½ taza de azúcar morena

1 taza de nuez en trozos

¼ taza de harina

¼ taza de hojuelas de avena

¼ taza de mantequilla derretida

½ cucharadita de canela

½ cucharadita de nuez moscada



INSTRUCCIONES:

1- Precalienta el horno a 180 °C.

2- Con la ayuda de un globo mezcla el puré de calabaza, la leche evaporada y los huevos.

3- En otro recipiente mezcla la azúcar, azúcar morena, harina, canela, nuez moscada, sal, y jengibre.

4- Vierta los ingredientes secos en los húmedos y mezcle bien.

5- Agregue la mezcla a la base para Pay.

6- Para hacer el "topping" mezcle el azúcar morena, la nuez, la harina, la avena, la canela, la nuez moscada y la mantequilla.

7- Agregue el topping al pay.

8- Hornee durante 45 minutos. Monitoree hasta que el centro del pay esté firme.

(Puede ser que a usted le tome menos o más tiempo)