



# Clásico Pay De Calabaza

## INGREDIENTES

### Base:

2 paquetes de canelitas  
½ barra de mantequilla

### Relleno:

1 lata de Puré de Calabaza YIL's  
¾ taza de azúcar morena  
1 cucharada de maicena  
5 cucharadas de harina  
2 cucharaditas de canela  
½ cucharadita de nuez moscada  
½ cucharadita de sal  
1 cucharadita de jengibre molido  
3 huevos  
1 y ¼ taza de leche evaporada



### Para decorar:

1 sobre de crema para batir en polvo  
½ taza de leche  
1 chorrito de vainilla

## INSTRUCCIONES:

- 1- Precalentar el horno a 180 °C.
- 2- Triturar las canelitas, mezclar con la mantequilla y forrar un molde para Pay. Hornear por 10 minutos y dejar enfriar.
- 3- Mezclar el azúcar morena, harina, maicena, canela, nuez moscada, sal y jengibre.
- 4- En otro recipiente mezclar con la ayuda de un globo los huevos con el puré de calabaza y la leche evaporada.
- 5- Verter los ingredientes húmedos a los secos y mezclar con el globo.
- 6- Verter la mezcla sobre la base previamente horneada.
- 7- Hornear durante 30 minutos o hasta que el centro esté listo.
- 8- Retirar del horno y dejar enfriar.
- 9- Decorar con crema batida.
- 10- Refrigerar por varias horas o toda la noche.