



Enrollado de Calabaza

INGREDIENTES

Pan:

3 huevos

1 taza de azúcar blanca $\frac{2}{3}$ de taza

YILS Calabaza 100% Pura

$\frac{3}{4}$ taza de harina de trigo

$\frac{1}{2}$ cucharadita de polvo para hornear

$\frac{1}{2}$ cucharadita de sal

1 cucharadita de canela molida

$\frac{1}{2}$ cucharadita de jengibre en polvo

1 cucharadita de jugo de limón amarillo

1 Taza de Nuez

Azúcar Glas para espolvorear

Relleno:

1 paquete (227 gramos) de queso crema

6 cucharadas de mantequilla

1 taza de azúcar glas

1 cucharadita de extracto de vainilla

Azúcar glas para espolvorear



PROCEDIMIENTO

- 1- Precalienta el horno a 180° C (375°F). Engrasa y enharina una charola para hornear de 25x38 centímetros.
- 2- En un tazón grande, bate los huevos y la azúcar blanca hasta que se espesen (aproximadamente 5 minutos). Sin dejar de batir, incorpora poco a poco el puré de calabaza y jugo de limón.
- 3- En otro recipiente mezcla la harina, polvo para hornear, sal, canela y jengibre; incorpora a la mezcla de calabaza con una espátula y mezcla. Coloca la pasta en la charola engrasada, distribuyéndola uniformemente. Espolvorea con nuez.
- 4- Hornea de 12 a 15 minutos o hasta que se haya cocido. Separa las orillas del pastel con un cuchillo y voltéalo sobre dos toallas de cocina espolvoreadas con azúcar glas. Enrolla el pastel con ayuda de las toallas y deja enfriar por 20 minutos.
- 5- Mientras, coloca el queso crema, mantequilla, 1 taza de azúcar glas y vainilla en un tazón mediano. Bate hasta obtener una mezcla suave y homogénea. Desenrolla el pastel de calabaza ya frío, rellénalo con la mezcla de queso crema y enróllalo de nuevo.
- 6 - Coloca el rollo relleno en un trozo grande de papel encerado y espolvoréalo con azúcar glas. Enrolla el pastel en el papel encerado, torciendo con los dedos los extremos del papel como si fuera la envoltura de dulce. Refrigerar durante toda la noche. Sirve frío.