

Tarta de Calabaza

por Jack_aubrey



Información

Dificultad: Fácil

Comensales: 6

Precio: Baja

Tipo de plato: Postres

Ingrediente principal: Verduras

Temporada: Todo el año

Técnica: Horno

País: Gran Bretaña

Ingredientes

400 g de Calabaza
400 g de Azúcar moreno
300 g de harina
4 huevos
Levadura
Canela
25 ml de Aceite de Oliva

Preparación

Picamos la calabaza, hasta convertirla en puré. Le añadimos el azúcar, el aceite, la harina y los huevos y mezclamos todo bien.

Añadimos a la mezcla una cucharada de canela y un sobrecito de levadura.

Engrasamos un molde con mantequilla o con aceite y ponemos la mezcla en él.

Metemos en el horno unos 20 minutos a 180°. Servimos caliente o frío. Para postre o merienda, acompañado de frutas o para mojar en el café.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/1259298/tarta-de-calabaza/>