

# PAY DE CALABAZA

Delicioso y tradicional Pay de Calabaza

¡Te va a encantar!

INGREDIENTES

**PORCIÓN: 4 PERSONAS**

- 1/2 cucharadita de jengibre
- 1/2 cucharadita de nuez moscada
- Pizca de clavo
- 2 cucharadas de fécula de maíz
- 1/2 cucharadita de canela en polvo
- 1 kg. de calabaza de castilla
- 2 cucharadas de azúcar mascabado
- Canela
- 1/4 de taza o 60 ml. de aceite vegetal
- 80 g. de harina de trigo
- 170 g. de azúcar mascabado Pasta o masa del pay
- 1 cucharada de semillas de linaza
- 1/4 de taza o 60 ml. de agua
- Pizca de sal
- 50 g. de azúcar mascabado
- 1 taza o 200 g. de harina de trigo
- 80 g. de mantequilla vegana

## **NOTA: LA FRUTA DEBE DE ESTAR PREVIAMENTE LAVADA Y DESINFECTADA**

### VER VIDEO DE MÉTODOS DE DESINFECCIÓN

#### Modo de preparación

en un pocillo 1/4 de taza de agua y lo ponemos a hervir, cuando empieza a burbujear el agua, agregamos una cucharada de semillas de linaza y dejamos hervir por 5 minutos. Apagamos el fuego, colamos las semillas y reservamos el gel.

un tazón grande agregamos 200 gr de harina de trigo, agregamos 50 gr de azúcar mascabado y una pizca de sal. Mezclamos bien los ingredientes.

80 gr. de mantequilla vegana partida en pequeños cubos.

con la mano los ingredientes hasta disolver la harina con la mantequilla. Agregamos el gel de linaza y mezclamos. Agregamos 2 cucharadas de agua fría y seguimos mezclando hasta obtener una masa que no se nos pegue en las manos.

unas gotas de aceite al molde que vamos a utilizar, y lo esparcimos. Le ponemos papel para hornear previamente cortado al tamaño del molde. (El dibujo debe de ir hacia abajo).

la masa, hasta que nos que de un tamaño para poner en el molde y la acomodamos bien en la circunferencia y en las paredes del molde. Cortamos las orillas que nos sobren. Lo metemos al refrigerador.

1 kilo de calabaza de castila en pedazos medianos. Les retiramos las semillas y las agregamos en una olla grande boca abajo. Agregamos 2 cucharadas de azúcar mascabado. Agregamos agua hasta la mitad de las calabazas. Tapamos la olla y dejamos hervir por 20 minutos, destapamos la olla y sacamos las calabazas de abajo y las ponemos arriba. Tapamos nuevamente la olla, bajamos a flama baja y les damos 25 minutos más. Sacamos una calabaza e introducimos un cuchillo, éste debe de entrar suavemente. Apagamos el fuego y pasamos

los pedazos de calabaza a un colador.

el molde del refrigerador y le ponemos un pedazo de papel para hornear, le agregamos 1 kilo de garbanzo seco y lo metemos al horno precalentado a 180° C o 350° F por 10 minutos.

ese tiempo sacamos el molde del horno, le retiramos el papel con los garbanzos y apartamos.

retiramos la pulpa de la calabaza y la pasamos a un tazón hondo. Trituramos hasta obtener un puré. Agregamos 170 gr de azúcar mascabado y mezclamos. Agregamos 80 gr de harina de trigo poco a poco y mezclamos. Agregamos 2 cucharadas de fécula de maíz y mezclamos. Agregamos 1/4 de taza de aceite vegetal y mezclamos. Agregamos 1/2 cucharadita de nuez moscada y mezclamos. Agregamos una pizca de clavo en polvo, un poco de canela en polvo y 1/2 cucharadita de jengibre. Mezclamos muy bien hasta integrar bien los ingredientes.

toda la mezcla al molde y esparcimos para emparejar.

el molde al horno durante 50 minutos. Pasado ese tiempo revisamos introduciendo un palillo, éste debe de salir seco. Apagamos el horno. Sacamos el molde y esperamos a que se enfríe.

y presentamos.

Ver video

**@jessicacristerna2494**

**Quedó delicioso!! El mejor pay de calabaza que he probado. Muchas gracias por sus recetas, todas las que hago son una garantía de deliciosa.**

**@gabymacias1111**

**iOigan, está súper bueno el pay! Fue un éxito con todos a quienes les di a probar **

**@karinaespinel0409**

**Definitivamente mi señora guapa es la mejor que rica cuento q es una de mis postres favoritos y perfecto para disfrutar en tips para ustedes y muchas bendiciones y éxitos**

**@neldasamano4613**

**Sra bonita: hice la receta y me quedó delicioso! Lo explicó tan tranquila que me dió mucha seguridad al ir haciendo este postre. Muchas gracias! Saludos y bendiciones**