

Receta de Tarta De Calabaza Con Chocolate

22 Abr 2014



Buenos días, por fin llegó el sábado, y como tenemos más tiempo libre os dejo un postre muy rico que se llama tarta de calabaza con chocolate, para que os entretengáis un poquito en hacerlo.

Ingredientes

- Una calabaza de 2kgr. aproximadamente
- Azúcar (un vaso de los de agua)
- Aceite de girasol (un vaso)
- Harina (un vaso)
- Flan potax (un sobre)
- Levadura (un sobre)
- Huevos frescos (tres)
- Canela molida
- Almendras o nueces peladas
- Chocolate de cobertura

Modo de Preparación

1. Pelar y trocear la calabaza sin pipas
2. Poner agua en la olla con un poco de azúcar y canela molida y cocer con la pesa a fuego medio durante diez o doce minutos, sacar y poner a escurrir
3. En un bol grande, poner el azúcar, la harina, el vaso de aceite, el sobre de flan, la levadura y los tres huevos con clara, mezclar todo con la batidora
4. Cuando esté bien batido, añadir la calabaza y mezclar todo bien
5. En un molde para tartas untado de mantequilla y un poco de harina espolvoreada, volcar toda la masa
6. Pre-calentar el horno a 180 Grados y cuando esté caliente meter el molde con la masa en la bandeja del centro y mantener unos 50 minutos sin abrir el horno
7. Cuando esté fría la cubrimos con chocolate y la adornamos a nuestro gusto con unas almendras o nueces