



La mejor tarta de calabaza del mundo (súper fácil!)

Por tipo de receta, Frostings y cremas, Recetas rápidas

Ingredientes

Para la torta

- 4 huevos
- 335 g (1 2/3 tazas) de azúcar
- 220 g (1 taza) de aceite vegetal
- 425 g de puré de calabaza (puede usarse el de lata, o hacerlo en casa*)
- 250 g (2 tazas) de harina de trigo para todo uso
- 3 tsp de canela molida
- 1 tsp de bicarbonato sódico
- 2 tsp de polvo de hornear o levadura química
- 1 tsp de sal
- 200 g de leche condensada (aproximadamente 1/2 lata)

Para el frosting de queso crema

- 450 g de queso crema, ligeramente frío
- 225 g (1 taza) de mantequilla sin sal, ligeramente fría
- 500 g (4 tazas) de azúcar glass o pulverizada, tamizada

Preparación

- Precalentar el horno a 175 grados centígrados. Preparar una bandeja rectangular con spray antiadherente o enharinar (la que yo usé es de 22x33 cm o 9x13 inches). Apartar.
- En un bowl grande, mezclar los huevos, el aceite, el azúcar y el puré de calabaza con las varillas hasta tener una mezcla homogénea
- En un bowl aparte y usando una cuchara de madera o una espátula de goma, mezclar la harina, la canela, el polvo de hornear, el bicarbonato y la sal. Agregar esta mezcla de ingredientes secos a la hecha anteriormente con el puré de calabaza y batir con las varillas hasta incorporar por completo y que no se vean grumos.
- Colocar la mezcla en el molde previamente preparado y llevar al horno por 35-40 min, hasta que al insertar un palillo en el centro este salga seco.
- Inmediatamente al sacar, bañar la torta con la leche condensada y dejar enfriar por completo
- Mientras la torta se enfría, preparar el frosting. Para esto, colocar la mantequilla y el queso crema en un bowl apto para batidora y batir a velocidad alta hasta que se incorporen por completo (unos 2-3 minutos). Después, añadir el azúcar (batiendo al principio a velocidad lenta y luego rápida por 3-4 minutos adicionales). Se puede agregar más azúcar si se quiere una consistencia más fuerte.

- Cuando la torta se hayan enfriado por completo, colocar la crema en una manga pastelera con la boquilla de preferencia, decorar y servir. Mantener a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco.
- Notas: *Para preparar el puré de calabaza en casa precalentar el horno a 190 grados centígrados. Picar una calabaza (dulce y bien madura) en trozos grandes. Retirar la pulpa y la concha o piel con un cuchillo. Pincelar con un poco de aceite vegetal, colocar sobre una bandeja apta para horno cubierta con papel aluminio y llevar al horno por 1 hora (hasta que al insertar un tenedor se sienta suave). Hacer un puré triturando los trozos en un procesador de alimentos o de forma manual y usar en la receta de acorde a las instrucciones dadas y las cantidades indicadas.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/1166>