

Pastel imposible de calabaza



 **TIEMPO**
1.5 horas

 **RENDIMIENTO**
1 rosca

 **DIFICULTAD**
Media

INGREDIENTES

Caramelo:

- ☐ 100 g de azúcar
- ☐ 60 g de agua

Pastel de calabaza:

- ☐ 110 g de azúcar
- ☐ 45 g de azúcar mascabado
- ☐ 3 huevos
- ☐ 100 g de aceite vegetal
- ☐ 150 g de puré de calabaza
- ☐ ½ ENCOTapa de Esencia de Vainilla ENCO
- ☐ 70 g de Salsa de Caramelo Caveeni
- ☐ 130 g de harina de trigo
- ☐ ½ cdta bicarbonato de sodio
- ☐ 1 cdta de polvo para hornear

PROCEDIMIENTO

1. Precalienta el horno a 180°C. Prepara un molde de rosca aplicando Desmoldante ENCO y reserva.
2. Para el caramelo, coloca el azúcar y el agua en una olla y cocina a fuego medio-alto sin mover hasta obtener un caramelo color ámbar.
3. Vierte inmediatamente el caramelo en el fondo del molde, cubriendo de manera uniforme. Reserva.
4. Para el pastel, bate los huevos junto con el azúcar y el azúcar mascabado hasta integrar.
5. Agrega el aceite, el puré de calabaza, la Esencia de Vainilla ENCO y la Salsa de Caramelo Caveeni. Mezcla hasta obtener una preparación homogénea.
6. Incorpora la harina, el bicarbonato y el polvo para hornear previamente cernidos. Mezcla únicamente hasta integrar.
7. Vierte la mezcla de pastel sobre el caramelo dentro del molde.
8. Para el flan, coloca en la licuadora la leche condensada, la leche evaporada, los huevos, el Pumpkin Spice, la sal, el puré de calabaza y la Esencia de Vainilla ENCO. Licúa hasta obtener una mezcla suave y homogénea.
9. Vierte cuidadosamente la mezcla de flan sobre la mezcla de pastel.
10. Cubre el molde con papel aluminio y hornea a baño María durante 60 a 75 minutos o hasta que al insertar un palillo en la parte del pastel salga limpio.

Flan de calabaza:

- ☐ 225 g de leche condensada
- ☐ 215 g de leche evaporada
- ☐ 3 huevos
- ☐ ½ cdta de Pumpkin Spice
- ☐ ⅛ cdta de sal
- ☐ 70 g de puré de calabaza
- ☐ ½ ENCOTapa de Esencia de Vainilla ENCO

11. Retira del horno, deja enfriar completamente y refrigera al menos 4 horas antes de desmoldar.
12. Desmolda con cuidado y decora con Salsa de Caramelo Caveeni al gusto, dejando que cubra suavemente la superficie del pastel.