

Pumpkin pie



 **TIEMPO**
1 hora

 **RENDIMIENTO**
1 pay

 **DIFICULTAD**
Fácil

INGREDIENTES

Base:

- ☐ 1 base para pay de 23 cm (casera o comercial)

Relleno:

- ☐ 250 g Puré de calabaza
- ☐ 50 g Azúcar refinada
- ☐ 2 Huevos grandes (100 g)
- ☐ ½ cdta Canela molida
- ☐ ¼ cdta Jengibre molido
- ☐ ⅛ cdta Nuez moscada
- ☐ ⅛ cdta Sal
- ☐ ½ ENCOTapa de Esencia de Vainilla ENCO
- ☐ 160 g Crema para batir (35% grasa)

PROCEDIMIENTO

Base casera:

1. Precalienta el horno a 180°C.
2. Extiende la masa y colócala en un molde de 23 cm y refrigera 1 hora.
3. Pincha la base con un tenedor, cubre con papel encerado y agrega peso (frijoles o pesas).
4. Hornea de 15 a 18 minutos. Retira y deja enfriar ligeramente.

Relleno:

1. Mezcla el puré de calabaza, el azúcar, los huevos, la mezcla de especias, la sal y la Esencia de Vainilla ENCO.
2. Incorpora la crema y mezcla hasta que esté suave.
3. Vierte sobre la base preheada.
4. Hornea de 40 a 45 minutos, hasta que los bordes estén firmes y el centro tenga un ligero movimiento.
5. Deja enfriar completamente antes de cortar.
6. Opcional: Decora con crema batida y canela.