Pudin de calabaza

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Zeneida GS

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 1 kg. de Calabaza limpia
- 1 Canela en rama
- 1 pizca de Sal
- 1 Piel de limón
- 160 g. de Harina
- 1 sobre de Levadura química o Royal
- 300 ml. de Leche
- 300 g. de Azúcar
- 100 ml. de Aceite de oliva
- 1 bote pequeño (370 g.) de Leche condensada
- 4 Huevos

Preparación:

Paso 1

Cocer la calabaza troceada en agua con la rama de canela, la piel del limón y una pizca de sal. Estará hecha en unos 10-15 minutos después de hervir. Pinchamos con un tenedor, y si está blanda, estará hecha.

Paso 2

Mezclar la harina y levadura, la leche, el aceite, la leche condensada y el azúcar. Ir añadiendo los huevos uno a uno y batiendo. Agregar la calabaza cocida y batir todo.

Paso 3

Agregamos la mezcla a un molde para horno, preferiblemente desmontable, de unos 24 cm. de diámetro. Llevamos al horno a 180º durante 1 hora aproximadamente. Depende de cada horno.