

LAS MEJORES TARTAS DE CALABAZA

 solgundaker.com/blog/tartas-de-calabaza

23 de noviembre de 2021

TIEMPO PREP: 45 MIN | TIEMPO COCINA: 45 MIN | PORCIONES: 6

Ingredientes para la pasta

- 1 barra de mantequilla muy fría en trozos pequeños
- 1 ½ tazas de harina
- ½ cda de sal
- 1 cda de azúcar
- 5 cdas de agua helada

Ingredientes para el relleno

- 2 huevos
- 1 yema
- ½ taza de azúcar moreno con medida compacta
- 1/3 de taza de azúcar
- ½ cdta de sal
- 2 cdts de canela
- 1 cdta de jengibre molido
- ¼ cdta de nuez moscada rallada
- ½ de cdta de clavo de olor molido
- ¼ de cdta de cardamomo molido

- 2 tazas de puré de calabaza o ayote sazón
- 1 ½ taza de crema de leche (crema dulce)
- Semillas de calabaza para decorar
- Crema batida para decorar y servir

Preparación

1. Cortar la mantequilla fría en cuadros pequeños y guardar en el congelador por 15 minutos. En un tazón grande colocar la harina, el azúcar y la sal y mezclar hasta combinar. Agregar la mantequilla y con un cortador de pasta (o estribo) empezar a trabajar la mantequilla junto con los ingredientes secos, cortando a través de esta hasta obtener partículas de mantequilla del tamaño de un guisante. Este proceso también se puede hacer fácilmente con un procesador de alimentos grande, pulsando hasta que la mantequilla esté del tamaño deseado.
2. Hacer un hoyo en el centro de la mezcla. Agregar el agua helada y trabajar la mezcla lo menos posible hasta que logremos que se junte en forma de bola. Si estamos utilizando el procesador de alimentos, podemos agregar el agua helada y pulsar hasta que se forme una bola de pasta.
3. Voltear la pasta en una mesa ligeramente enharinada. Amasar solamente unas o 5 veces hasta que no queden ingredientes secos sueltos, pero es muy importante no trabajar la masa de más, de lo contrario obtendremos una pasta dura y no quebradiza.
4. Envolver en plástico de cocina y colocar en el refrigerador por al menos media hora antes de estirla con un rodillo.
5. Para el relleno: En un tazón grande combinar los huevos, la yema y los azúcares con un batidor de globo. Añadir la sal y todas las especias y mezclar bien.
6. Agregar el puré de calabaza y la crema de leche. Mezclar hasta que todos los ingredientes estén bien combinados.
7. Estirar la pasta en una superficie enharinada con ayuda de un rodillo y cubrir los fondos y costados de 6 moldes para tarta de 6 pulgadas o de un molde para pie de 9 pulgadas, dejando un exceso de pasta de 1 pulgada para formar un borde decorativo. Doblar el exceso de pasta por debajo de sí mismo y formar ondas con “pellizcos”.

8. Precalentar el horno a 375°F. Con una cuchara dispensadora de sopa, verter el relleno en los moldes preparados con la pasta. Colocar en una bandeja para horno y hornear de 40 a 45 minutos. Si va a hacer un pie grande, hornear a 400°F de 45 a 55 minutos) hasta que el centro de las tartas apenas se mueva en forma de gelatina al agitarlas. El relleno habrá crecido en el horno, pero perderá su volumen al enfriar.
9. Dejar enfriar por completo y decorar con crema batida y semillas de calabaza.