



## TARTA DE QUESO CON CALABAZA

 Porciones: 10  Tiempo de preparación 65 minutos

 Postre

### INGREDIENTES

- 650 gr.de calabaza
- 150 gr. de queso doble crema, La Villita
- 3 huevos
- 1 cucharada de maicena
- 3 cucharadas de azúcar moreno
- 1 cucharadita de canela
- 1/4 cucharadita de jengibre
- Margarina sin sal, La Villita

## MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, desempolva tu horno y sorprende a todos en casa con un postre digno de un restaurante, verás lo fácil que es de hacer, pero aún mejor lo riquísimo que queda.

Precalentamos a 175 ° C el horno. Mientras ponemos la pulpa de la calabaza en un recipiente hondo, la trituramos con un tenedor y vamos añadiendo todos los demás ingredientes. Mezclamos todo bien con una batidora y engrasamos con ese poquito de margarina el molde.

Esparcimos el preparado sobre él aplanando la parte superior lo máximo posible y lo metemos en el horno a media altura durante unos 50 - 55 minutos. La primera media hora arriba y abajo a 175 ° C y el resto lo bajamos a 165 °C y sólo abajo.

Sacamos y dejamos enfriar. Guardamos en la nevera durante un par de horas y ya estará lista para servir. ¿Qué tal? No dudo que será un clásico que te pedirán cada temporada.

---

 LaVillitaMX  @LaVillita