

REDcetas hortícolas



NOMBRE DEL PLATO

Tarta de calabaza

NOMBRE DEL CENTRO EDUCATIVO

CEIP Maestro Padilla

TIPO DE PLATO

Postre

INGREDIENTES

- 500g de calabaza
- 150g de harina
- 150g de azúcar
- 100g de mantequilla
- 3 huevos
- 2 cucharadas de leche condensada
- Canela
- Nuez moscada
- Vainilla



PREPARACIÓN

1. Cocinar la calabaza. Cuando esté blandita, escurrir y triturar.
2. Agregar los huevos, el azúcar y la mantequilla, batir bien. Adregar la leche condensada.
3. Agregar una pizca de canela, nuez moscada y la vainilla.
4. Incorporar la harina poco a poco.



5. Finalmente, verter la mezcla en un molde y llevar al horno

