

TARTA DE QUESO Y CALABAZA



Ingredientes

- 150 gr. de galletas tipo digestive.
- 60 gr. de mantequilla.
- 450 gr. de queso crema.
- 120 gr. de azúcar moreno
- ½ cucharadita de jengibre
- ½ cucharadita de canela
- ½ cucharadita de nuez moscada.
- ¼ cucharadita de clavo,
- 1 pizca de sal.
- 3 huevos L
- 250 gr. de calabaza cocida y triturada.

Preparación

1. Poner las galletas en el vaso y triturar 10 segundos/velocidad 5-10 progresivamente.
2. Añadir la mantequilla a temperatura ambiente y mezclar 10 segundos /velocidad 5. Sacar del vaso y cubrir el fondo de un molde desmontable de 24 o 26 cm. De diámetro aproximadamente, presionando para que quede compacta.
3. Batir el queso crema con el azúcar moreno, la canela, el jengibre, la nuez moscada, el clavo y la sal. Batir durante 2 minutos/velocidad 5.
4. Programar 2 minutos más a misma velocidad, e ir incorporando por el abertura de la tapa los huevos uno a uno para que se vayan integrando.
5. Incorporar la calabaza y batir un minuto más a misma velocidad.

Vierta la mezcla sobre la base de galleta, cuidado para no levantar la galleta, igualando la superficie y hornee durante 30 minutos en el horno precalentado a 180°, baje la temperatura a 160° y siga horneando durante 20 minutos más.

Deja enfriar unos minutos y desmoldar con cuidado.

Tiempo: 60 minutos.





thermomix