

RECETA

Postre de calabaza con Nutella®

Fácil

2 h 0 min



INGREDIENTES

PARA 8 PORCIONES

1 kg de calabaza de castilla sin piel ni semillas

1 cda de cáscara de limón

1 litro de agua

1 cdta de sal

1 taza de leche condensada

300 ml de leche

1 taza de harina

4 huevos

1/2 barra de mantequilla sin sal

EQUIPO

Horno

Olla grande

Colador

Molde para tartas de 28cm aproximadamente

Cuchara

Licuada



Para preparar esta deliciosa receta, ¡15g de Nutella® por persona es suficiente!

PREPARACIÓN

- 1 Cortar la calabaza en trozos de 4 cm aproximadamente. En una olla grande, colocar la calabaza, la cáscara de limón, la sal y el agua. Poner a hervir a fuego medio, moviendo ocasionalmente.
- 2 Cuando hierva, reducir la flama y dejar hervir por 20 minutos. Retirar del fuego y dejar enfriar por 15 minutos. Colar la calabaza retirando la cáscara de limón.
- 3 Precalentar el horno a 180°C. Engrasar con mantequilla un molde para tartas de 28 cm de diámetro apartando una cucharada de mantequilla.
- 4 Licuar la calabaza, la leche condensada, la leche, la harina, los huevos y la mantequilla restante. Vaciar la mezcla en el molde y hornear durante 30 min o hasta que las orillas estén doradas
- 5 Dejar enfriar, cortar una porción y disfrutarlo con Nutella®

**¿Orgullosa de tu progreso en la cocina?
¡Nosotros también!**

Comparte una foto de tu postre de calabaza con Nutella® con el hashtag #nutellarecipe & #nutellaAmaMexico en redes sociales. Nos encantaría ver las redes volverse un poco más dulce <3