

Disfruten de la torta de Auyama

Uno de los manjares dulces de la gastronomía venezolana es sin duda, la torta de auyama, o conocida en otros países como calabaza o zapallo. En nuestras mesas era tradición probar este pastel que combina sabor y tradición.

Ingredientes

- 500 gr de auyama
- 1 taza de harina de trigo
- 1 taza de leche condensada
- 3 huevos
- 100 gr de mantequilla derretida
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 pizca de nuez moscada
- 1 pizca de canela
- 1 pizca de sal
- Harina y mantequilla para el molde (yo usé un molde circular de 18 cm de diámetro)

Preparación

1. Debemos limpiar y quitar las semillas a la auyama, cortarla en pequeños cuadros y hornearla a 200° C durante 20 minutos hasta que esté blandita o cocerla en agua.
2. Luego que esté blanda se procede a triturar para convertirla en puré
3. Batiremos la mantequilla junto a la leche condensada y agregamos el puré de auyama, huevos ligeramente batidos, la harina, la sal y las especias uno por uno hasta obtener mezcla homogénea. En este punto verificamos que tan dulce está.
4. Precalentemos nuestro horno a 230° C durante 10 minutos.
5. Agregamos harina y mantequilla al molde preferiblemente pequeño y un poco alto, vertemos la mezcla y la horneamos a 200° C durante 45 a 50 minutos aproximadamente o hasta que esté dorada, pero no demasiado
6. Servir caliente o dejar enfriar.