

TORTA DE CALABAZA Y MIEL

INGREDIENTES:

Ingredientes para la tartaleta:

6 medidas y media de harina

150 g de mantequilla a temperatura ambiente

1 medida de azúcar

2 yemas

1 huevo

Una pizca de sal

Ingredientes relleno:

600 g de calabaza

2 medidas de leche

2 cucharadas de miel

3 huevos

PREPARACIÓN

Prepara en primer lugar la tartaleta.

Precalienta el horno a 175°.

Introduce en el vaso del Iber Gourmet el azúcar y hazlo glas pasando por todas las velocidades hasta llegar a la máxima. Déjalo en funcionamiento unos segundos y echa la piel del limón por el bocal. A continuación añade la mantequilla y programa 2 minutos a velocidad 2. Con el robot en marcha echa por el bocal las dos yemas, la sal y el huevo. A continuación coloca el accesorio amasador y añade la harina. Sin tiempo programa velocidad 1 y aprieta el botón de impulso. Deja que transcurran los cinco ciclos programados. Comprueba por el bocal si la masa está bien trabajada, de no

ser así, repite la operación. Una vez hemos realizado la masa sácala del vaso y colócala sobre papel transparente de cocina. Envuélvela y guarda media hora en la nevera.