

Tarta de calabaza con almendras

Gracias a la calabaza, el pastel tiene un color fresco y es más jugoso que el típico bizcocho de toda la vida.

Tiempo de preparación: 20 min. ·

Cantidad

Ingredientes para 12 porciones.

Ingredientes

300 g Calabaza
1 ud. Ralladura de un limón natural
150 ml Aceite de oliva virgen extra Arbequina
2 ud. Huevos
150 g Azúcar moreno
1 sobre Azúcar de vainilla
300 g Harina a su elección (trigo, espelta, trigo sarraceno...)
1 sobre Levadura
Para la decoración:
1 Tarro de mermelada de albaricoque o cabello de ángel
50 g Almendras picadas

Preparación

Cortar la calabaza en cubos grandes y hervirla en una olla con un poco de agua durante 5-10 minutos hasta que esté blanda.

A continuación, verter el agua y hacer un puré directamente en la olla con la batidora de mano y el aceite de oliva (y una nuez de mantequilla si se quiere). En caso de no tener batidora, cocinar durante unos minutos más y triturar la calabaza con un tenedor.

Batir los huevos, el azúcar y el azúcar de vainilla hasta que estén espumosos, mezclar la harina con la levadura en polvo y añadir a la mezcla.

Por último, incorporar el puré de calabaza.

Verter la masa en un molde previamente engrasado y cocer en el horno precalentado a 190°C durante unos 40-45 minutos.

Para la cobertura:

Calentar la mermelada con una cucharada de agua en un cazo, añadir una pizca de cardamomo molido, un chorrito de licor de naranja, Cointreau u otro licor de frutas, y extender la crema sobre el pastel mientras está caliente. Espolvorear algunas almendras picadas por encima.