

TARTA DE CALABAZA CON FANTASMA

HELADO DE CHOCOLATE BLANCO

Ingredientes tenebrosos

- 1 kg de Calabaza Asada
- Canela en rama
- 1 lata (370 gr) de leche condensada
- 1 lata de leche fresca
- 1 lata de harina de trigo todo uso
- 1 lata de azúcar
- 3/4 de lata de aceite de girasol
- 3 huevos tamaño L
- Helado de Chocolate Blanco Artesano Crem de Lux
- Un par de lágrimas de chocolate

Elaboración mágica

Parte en dos trozos la calabaza y retira las semillas, colócala en una bandeja con papel para hornear, haz cortes en la pulpa (para que se cocine por dentro) y coloca en los agujeros del centro, canela en rama al gusto, para infusionar; ponla a hornear a 180° por unos 20 min o hasta que se encuentre totalmente cocida.

Deja enfriar la pulpa de calabaza. Una vez fría, bate todos los ingredientes hasta que la mezcla esté totalmente homogeneizada. Usa la lata de la leche condensada para medir el resto de ingredientes (truco monstruoso).

Precalienta el horno unos 10 min antes. Introduce la mezcla en un molde (no olvides colocarle el papel antiadherente), y se deja hornear por 40 minutos.

Al momento de servir, corta un buen trozo de tarta y acompáñalo con una espectacular bola de Helado Artesano de Chocolate Blanco Crem de lux, decora la bola con un par de lágrimas de chocolate, para los ojos del espeluznante fantasma.

Prepárate para disfrutar y celebrar, de la manera más dulce.

CREM DE LUX
HELADOS ARTESANOS