

### Clásico pastel de calabaza

Necesitarás un molde de pastel de 10 pulgadas para esta receta más el estándar de 9 pulgadas.

#### INGREDIENTES:

|   |  |
|---|--|
| 1 calabaza, (alrededor de 4 kg), a la mitad, o paquete 3 tazas de calabaza conservada | 1 cucharadita de sal                       |
| 1 ½ tazas de Pate Brisee  | 1 ½ cucharaditas de canela molida          |
| Harina para todo uso, para la superficie de trabajo                                   | 1 ½ cucharaditas de jengibre molido        |
| 7 huevos grandes  | 1 cucharadita de extracto de vainilla pura |
| 1 cucharada de crema espesa   | ¼ de cucharadita de nuez moscada molida    |
| 1 ½ taza más 2 cucharadas Azúcar morena   | 3 tazas de leche evaporada                 |
| 2 cucharadas de maicena   | Crema batida, para servir                  |

#### DIRECCIONES

Precalienta el horno a 425 grados.

*Si usas calabaza fresca, asa la calabaza, en una bandeja para hornear con borde hasta suaves, 50 a 60 minutos. Deje enfriar completamente. La calabaza asada puede refrigerarse en un recipiente hermético durante la noche.*

Reserva ¼ de la masa para hacer decorar. Saque el resto de la masa y pongala sobre una superficie ligeramente enharinada; dividir por la mitad. Estirar cada mitad en una circunferencia de 14 pulgadas. Coloquelas en dos moldes de pastel de 10 pulgadas; pliegue los bordes como se desee. Congele hasta que esté firme, aproximadamente 15 minutos.

Estire la masa reservada hasta 1/8 de pulgada de espesor. Transferir a una bandeja para hornear y congelar hasta que esté firme, aproximadamente 15 minutos. Usando un cortador de galletas de forma de hoja o un cuchillo, cortar la masa en forma de hojas. Congele hasta que se enfríe, unos 10 minutos.

Reducir la temperatura del horno a 375 grados. Batir 1 huevo y crema de leche en un tazón pequeño; apartar. Brochee los bordes de del pastel con un pincel de repostería mojado; organizar las hojas alrededor de los bordes, presionando hasta adherirse. Cortar dos círculos grandes de pergamino; coloquelos en los moldes, extendiéndose por encima de los bordes. Llene con pesos el pastel. Congele hasta que se enfríe, unos 10 minutos.

Hornear las Conchas de pastel por 10 minutos. Quitar los pesos y el pergamino; hornear 5 minutos más. Deje enfriar completamente sobre una rejilla de alambre.

Si está usando calabaza fresca, deseche las semillas. Sacar la pulpa con una cuchara grande; trasladarlo a un procesador de alimentos. Procese hasta que quede suave, aproximadamente 1 minuto. Transfiera la pulpa de calabaza aun recipiente grande. Agregar azúcar, almidón de maíz, sal, canela, jengibre, vainilla, nuez moscada, restantes 6 huevos y leche evaporada; batir hasta combinar.

Reducir la temperatura del horno a 350 grados. Coloque tapas de masa en una bandeja para hornear con borde. Divida la mezcla de calabaza uniformemente entre las masas. Hornear de 35 a 40 minutos. Deje enfriar el pasteles completamente en una rejilla de alambre. Cortar en rodajas y servir con crema batida.