

Budín de calabaza dulce



Ingredientes

- ▶ Harina de trigo leudante 200 g (1 taza)
- ▶ Calabaza 400 g
- ▶ Ensure Advance 50 g
- ▶ Aceite de girasol 65 g (1 pocillo)
- ▶ Naranja (jugo) 1 unidad mediana
- ▶ Naranja (ralladura de cáscara)
- ▶ Azúcar de mesa 100 g (1/3 jarro)
- ▶ Huevos 100 g (2 unid)
- ▶ Jengibre en polvo a gusto

Preparación

1. Cocinar la calabaza al vapor, de forma tal que una vez cocida tenga la menor cantidad posible de agua.
2. Incorporar el azúcar y huevos. Mezclar.
3. Incorporar el Ensure. Mezclar.
4. Incorporar el jugo de naranja y su cáscara rallada.
5. Colocar 1 cucharadita de jengibre en polvo.
6. Agregar aceite de girasol y homogeneizar.
7. Agregar harina de trigo poco a poco hasta formar una mezcla homogénea.
8. En un molde previamente enmantecado colocar la masa.
9. Cocinar a fuego moderado, cuando la masa adquiera consistencia, agregar agua con azúcar por encima y terminar de cocinar.
10. Servir bien fría (consistencia como budín de pan).