

Pastel de Calabaza sin Costra de Pan

Clasificación: ★★★★★

Sirve: 8 porciones

Ingredientes

- 3/4 taza** azúcar
- 1/2 taza** Mezcla Maestra Oregón (notas)
- 2 cucharadas** aceite vegetal
- 1 lata** leche evaporada, sin grasa (13 onzas)
- 2** huevo
- 1 lata** calabaza amarilla (16 onzas)
- 3 1/2** especias para pastel de calabaza
- 2 cucharaditas** extracto de vainilla

Preparación

1. Caliente el horno a 350°F y ligeramente engrase un molde de 9 ó 10 pulgadas.
2. Combine todos los ingredientes en un recipiente mediano manualmente o en una licuadora.
3. Bata 2 minutos con una batidora hasta obtener una mezcla suave o licúe a máxima potencia durante 1 minuto.
4. Vierta en el molde para pay.
5. Hornee hasta que un cuchillo insertado en el centro del pastel salga limpio, unos 50-55 minutos.
6. Deje enfriar unos minutos y mantenga en el refrigerador.
7. Sirva con crema batida o helado

Información Nutricional

Nutrientes	Cantidad	% Valor Diarios*
Calorias	220	
Grasa total	7 g	11%
Proteínas	6 g	
Carbohidrato	34 g	11%
Fibra dietética	2 g	8%
Grasa saturada	1.5 g	8%
Sodio	115 mg	5%

Notas

Recita de [Mezcla Maestra Oregón](#)

Oregon State University Cooperative Extension Service, Pictoral Recipes Lynn Myers Steele, 2000 Oregon Family Nutrition Program