

Dulce de Calabaza Crujiente

Prep time: 1 hour, 0 minutes

Cook time: 45 minutes

Makes: 6 Porciones

Ingredients

1 huevo
2 claras de huevo
1 **teaspoon** vainilla
1 **teaspoon** canela
1/8 **teaspoon** nuez moscada
1/8 **teaspoon** sal
18 **tablespoons** mantequilla de yogur
2 **tablespoons** pudin de vainilla en polvo
1/4 **cup** azúcar
1 1/3 **cups** camote, enlatado o fresco molido
2/3 **cup** calabaza, enlatada
1/4 **cup** nueces lisas pecanas (pecans)
1/2 **cup** avena
2 **tablespoons** linaza
1/4 **cup** azúcar morena

Directions

1. Precaliente el horno a 350°F.
2. Separe el huevo entero colocando la yema de huevo en un tazón para mezclar y colocando las claras en otro tazón grande.
3. Coloque el camote, calabaza, azúcar, pudin de vainilla, mantequilla de yogur, sal, nuez moscada, canela y vainilla en un tazón grande. Usando una batidora de mano, combine los ingredientes hasta que estén bien mezclados.



4. Agregue las otras dos claras de huevo a la clara del huevo en el recipiente grande y bata con una batidora eléctrica hasta que se formen picos tiesos.
5. Coloque una pequeña cantidad de mezcla de calabaza en el recipiente con claras de huevo e incorpórelo suavemente. Luego, agregue esa mezcla a la mezcla restante de calabaza, mezcle completamente.
6. Con una cuchara coloque la mezcla en una bandeja metálica antiadherente y circular de 8 pulgadas.
7. Coloque las nueces pecanas, avena, linaza y azúcar morena en un recipiente de tamaño mediano para hacer el aderezo.
8. Use un cortador de masa para combinar los ingredientes del aderezo hasta que estén bien mezclados y como desmoronados.
9. Extienda el aderezo uniformemente por encima de la cacerola.
10. Coloque la cacerola en el horno precalentado y hornee durante 45 minutos. El relleno deberá de estar ligeramente dorado y la cacerola deberá de encontrarse ligeramente suelta cuando suavemente se empuje en el centro.
11. Sírvalo inmediatamente.