



Recetas con Estevia

www.anagalide.com

Pastillo de calabaza

Ingredientes

para la masa:

500 g harina
250 g de nata (brik 35 % materia grasa)
1 cucharadita de sal
125 ml agua hervida con piel de naranja y anís
en grano

para el relleno:

Calabaza de hacer pastillos
Rebbia®
Canela
Aceite de oliva



Preparación

Cortar la calabaza en trozos finos y reservamos.
Precalentar el horno a 220° C.
Mezclar en un bol la harina con una cucharadita de sal, la nata y escaldar con el agua hirviendo. Ligar y cuando se forma la bola trabajar la masa en la mesa enharinada hasta que esté homogénea (unos 4 minutos).
Partimos la bola en dos trozos de masa, uno la utilizaremos para la base y el otro para la tapa.
Estiramos bien la masa, debe quedar fina.
Pinchamos con un tenedor, rociamos con aceite de oliva la base y espolvorear con Rebbia® y canela.
Disponemos la calabaza en una capa dejando un pequeño borde para luego sellar.
Espolvorear nuevamente de aceite, canela y Rebbia®. y poner otra capa de calabaza.
Espolvorear con otro poco de canela, aceite y Rebbia®.
Estirar el otro trozo de masa y cubrir el pastillo.
Recortar el sobrante de masa de los lados.
Hacer el bordillo doblando la masa del borde para sellarlo bien. Pinchar la masa y poner aceite y Rebbia®.
Meter al horno, de 15 a 20 minutos (vigilando para que no se queme)
Al sacar, rociar con aceite y deja enfriar en una rejilla antes de comer.

Dificultad: Media / **Autor:** Mariló

Las informaciones y recomendaciones que se facilitan se basan en ensayos y datos que creemos dignos de confianza. Sin embargo, el usuario es el responsable de determinar la conformidad de la aplicación del producto a su propio uso y de cumplir la legislación aplicable.

Además, en ningún caso se propone ninguno de estos productos para diagnosticar, tratar, curar o prevenir cualquier enfermedad.