

## TORTA DE HALLOWEEN



Postre



Porciones:  
4 personas



Dificultad:  
Media



Duración:  
40 Minutos



## Ingredientes

- Bebida 3 nueces Mulai
- ½ taza de harina de trigo
- ½ taza de margarina
- ½ taza de levadura en polvo
- ½ cda de levadura en polvo
- ½ sal
- 1 kg de calabaza
- ½ taza de azúcar morena
- 1 rama de canela



## Pasos para la preparación

- 1.** Empieza con la calabaza quitándole la cáscara y cortandola en trozos, ponla en una olla con agua hasta que la tape y una ramita de canela, tapa y deja cocinar por aproximadamente hora.
- 2.** Una vez se haya deshecho la calabaza déjala en el fuego y ve revolviendo hasta formar un puré bien espeso, retira la rama de canela y deja enfriar.
- 3.** En un recipiente incorporar la harina, sal, levadura, margarina y nuestra deliciosa bebida 3 nueces, trabaja la masa con las manos hasta que la mezcla quede suave.
- 4.** Extiende la masa con un rodillo hasta dejarla del tamaño del molde que vas que usarás para la torta.
- 5.** Mulaitip: La base de la masa debe quedar gruesa, ya que el relleno es muy húmedo y no queremos que se abra el fondo de la torta.
- 6.** Colocar la masa en un molde, luego adiciona el relleno que debe estar templado o frío y hornear a 175 C durante 45 min.

