

Corteza de pastel sin gluten con LIBBY'S® Famous

Ingredientes

La corteza:

1 taza de harina de arroz blanco
1/2 taza de fécula de patata
1/2 taza de harina de tapioca
1/4 de cucharadita de sal
6 cucharadas de mantequilla fría, cortada en trozos pequeños
1 huevo grande, batido
1 cucharada de sidra de manzana o vinagre blanco
3 cucharadas de agua helada, o según sea necesario

Relleno:

1 1/2 tazas de azúcar granulado
1 cucharadita de sal
2 cucharaditas de canela molida
1 cucharadita de jengibre molido
1/2 cucharadita de clavo de olor molido
4 huevos grandes
1 lata (29 onzas) de LIBBY'S® 100% Pure Pumpkin
2 latas (12 onzas líquidas) de leche evaporada NESTLE® CARNATION® Nata o cobertura (opcional)

Direcciones

Para la corteza de la tarta: Combinar la harina de arroz, la fécula de patata, la harina de tapioca y la sal en un bol mediano. Cortar la mantequilla con la batidora o con dos cuchillos hasta que la mezcla se desmenuce. Formar un pozo en el centro. Añadir el huevo y el vinagre; remover suavemente con un tenedor hasta que se mezclen. Rocíe con agua; mezcle con un tenedor y las manos limpias hasta que la mezcla se mantenga unida y forme una bola. (Tenga cuidado de no añadir demasiada agua, ya que la masa será difícil de extender).

Formar una bola con la masa y dividirla por la mitad. Cubrir una de las mitades con papel plástico y reservar. Coloque la otra mitad en una hoja de papel encerado ligeramente enharinada (utilice harina de arroz). Cubra con otro trozo de papel encerado. Extienda la masa hasta alcanzar un grosor de 1/8 de pulgada. Retire la hoja superior de papel encerado e invierta la masa en un plato para tartas de 9 pulgadas de profundidad (4 tazas de volumen). Retire lentamente el papel encerado. Recorte el exceso de corteza. Gire el borde hacia abajo; enrósquelo como desee. Repita con la mitad restante.

Para el relleno: Mezclar el azúcar, la sal, la canela, el jengibre y los clavos en un bol pequeño. Batir los huevos en un bol grande. Incorporar la calabaza y la mezcla de azúcar y especias. Incorporar poco a poco la leche evaporada. Vierte en los moldes para tartas.

Hornee en el horno precalentado a 425 grados F. durante 15 minutos. Reduzca la temperatura a 350 grados F.; hornee de 40 a 50 minutos o hasta que al insertar un cuchillo cerca del centro éste salga limpio. Deje enfriar sobre una rejilla durante 2 horas. Servir inmediatamente o refrigerar. Cubra con crema batida o con una cobertura antes de servir.

