



## Tarta de calabaza #1

Mezcle los siguientes ingredientes con una batidora eléctrica:

- \*3 1/4 tazas calabaza majada
- \*1/2 taza azucar crudo o de dátiles
- \*2 tazas leche espesa de soya o nuez
- \*1 cda. vainilla
- \*1/4 taza arrurruz (maranta) en polvo
- \*1 cda. sustituto de canela
- \*1/4 taza mantequilla de maní
- \*1 1/2 cda. melaza
- \*1/2 taza miel
- \*1/2 cda. sal

Vacíe en una costra y hornee a 425°F por 15 mins.; luego a 250°F por 1 1/4 hora.

Cuando se enfríe, estará firme. Da 2 tartas.