

## PASTEL DE CALABACITA Y NARANJA

### Ingredientes masa:

- 1 ¼ barras de mantequilla
- Ralladura de 2 naranjas
- ½ cucharita de canela molida
- ½ cucharita de nuez moscada molida
- tres pizcas de clavo de olor molido
- 1 taza de azúcar
- 2 huevos
- 1 ½ tazas de harina
- 1 ½ cucharita de polvo de hornear
- ½ cucharita de sal
- 1/3 de taza de jugo de naranja
- 1 ½ tazas de calabacita cruda rallada

### Ingredientes glaseado:

- 1 Taza de azúcar glas
- Pizca de sal
- 1 Cucharada de mantequilla suave
- ½ cucharita de vainilla
- 2 a 3 Cucharadas de leche

### Preparación:

1. Se bate la mantequilla en el tazón de la batidora hasta acremar. Se añade la ralladura, la canela, la nuez moscada, el clavo y se sigue batiendo hasta incorporar las especias. Se añade el azúcar y los huevos para que se mezclen todos los ingredientes.
2. En un tazón aparte se junta la harina con el polvo de hornear y la sal.
3. Se agrega a la mezcla de la batidora una 3era parte de la harina, la mitad del jugo de naranja, luego la mitad de la harina, la otra parte del jugo y al final el resto de la harina.

4. Al final se agrega la calabacita a mezclarse bien.
5. Se vacía la mezcla a un molde engrasado y enharinado. Se hornea 40 minutos en el horno a 180°C o 350°F hasta que un palillo salga limpio al picar el pastel.
6. Se saca del horno y se deja enfriar. Se voltea cuando esté tibio.
7. Para preparar el glaseado se mezclan con una cuchara el azúcar glas, la sal, la mantequilla, la vainilla y una cuchara de leche. Se revuelve a combinar y se le va agregando la leche necesaria para dejar la consistencia deseada.
8. Una vez que el pastel está frío se le vacía encima el glaseado.

**Notas:**

La calabacita se usa cruda y se ralla en el rallador del queso.