

FLAN DE CALABAZA SIN LECHE

En el tiempo de vacaciones es mayor el ajetreo en la casa, y los chicos siempre están buscando algo que comer. En el Baúl de la Abuela Juana encontramos esta receta muy fácil de hacer. Un dulce que guardado en el refrigerado de 12 a 24 horas es una delicia.



Ingredientes

2 libras de calabaza

2 ½ tazas de agua

3 tazas de azúcar

12 cucharadas de harina de trigo

1 limón

¼ cucharadita de sal

1 cucharadita de vainilla

Pedacitos de canela en rama al gusto

Preparación

Cocine la calabaza con el agua, cáscara del limón y unas ramitas de canela. Tápela bien, porque el agua que quede cuando esté la calabaza se va a aprovechar. Mientras se ablanda, con una taza de azúcar preparar el caramelo con el que se va a bañar el molde, que debe ser una fuente amplia y llana, con capacidad aproximada para seis tazas. Si lo prefiere, puede preparar moldes pequeños individuales.

Una vez cocinada la calabaza, sáquela de la cazuela, y el agua que quede mézclela con las tazas de azúcar restantes, añádale otros pedacitos de canela y cáscara o ralladura de limón. Échele dos goticas de jugo limón. Póngalo a cocinar –sin revolver- hasta lograr un almíbar que se pegue ligeramente en los dedos. Eche la calabaza convertida en puré en esa almíbar, y agregue poco a poco la harina con la sal. Cuélelo y cocínelo todo hasta que sea una crema

espesa, a la que se le agregue la vainilla. Finalmente viértalo en el molde o los moldecitos pequeños y enfríalos antes de volcarlos en recipientes de postre.