

Cuadros de Pay de Calabaza

1/2 taza de mantequilla, suavizada

1/2 taza de azúcar morena

1 taza de harina

1/2 taza de avena

2 huevos

3/4 taza de azúcar

1 3/4 tazas de pure de calabaza

1 1/4 tazas de leche evaporada

1/2 cucharadita de sal

2 cucharaditas de canela

1/2 cucharadita de jengibre

1/4 cucharadita de clavos de olor

3/4 cucharadita de nuez moscada

Combinar la mantequilla y el azúcar, mezclar la harina, y revolverla con la avena.

Engrasar un molde de 22 por 33cm, y extender la mezcla.

Hornear a 180C/350F por 15 minutos.

Mezclar los huevos y el azúcar, y después la calabaza y la leche evaporada.

Mezclar los últimos ingredientes, y verter sobre la corteza.

Hornear a 180C/350F por 20-40 minutos.

Enfriar antes de cortar.