

## RECETA: Budín de calabaza, ricotta y almendras

- **Producto:** Cacerola 24 + Savarín
- **Función:** Horno Masas
- **Porciones:** 8
- **Tiempo preparación:** 1 hora 30'

### Ingredientes:

300 gr. harina 0000  
15 gr. polvo hornear  
240 cc. crema leche  
2 un. huevos  
80 cc. aceite  
10 gr. sal fina  
300 gr. ricotta  
600 gr. calabaza cortada en cubos  
50 gr. almendras tostadas picadas  
20 gr. mix semillas

### Procedimiento:

Precalentamos la Cacerola 5'. Cocinamos la calabaza en cubos con un poco de aceite hasta que esté tierna. Reservamos. En un bowl batimos con batidor de mano la harina, el polvo de hornear, la crema, los huevos, el aceite, la sal, la ricotta, las almendras, las semillas y los cubos de calabaza previamente cocidos. Mezclamos hasta integrar todo. Volcamos la preparación en el Savarín lubricado con aceite. Precalentamos la Cacerola 5' a fuego mínimo. Colocamos dentro el Savarín con la mezcla y cocinamos a fuego mínimo 1 hora o hasta que al insertar un palillo de madera salga limpio.

