



Γλυκιά κολοκυθόπιτα χωρίς ζάχαρη

Μερίδες: 8-10

Χρόνος προετοιμασίας: 20 λεπτά

Χρόνος ψησίματος: 1 ώρα

Χρόνος αναμονής: 30 λεπτά

Υλικά για τη ζύμη

- 200 γρ. αλεύρι ολικής άλεσης
- 80 γρ. βούτυρο αγελαδινό
- 30 γρ. Canderel κρυσταλλική σκόνη με γλυκαντικό από το φυτό stevia
- 1 αυγό
- 1/3 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 1 βανίλια

Υλικά για τη γέμιση

- 500 γρ. κολοκύθα (σάρκα) ψημένη ή στον ατμό
- 2 αυγά
- 1 κρόκος
- 65 γρ. Canderel κρυσταλλική σκόνη με γλυκαντικό από το φυτό stevia
- 2 κ.γ. κανέλα
- 1 κ.γ. τζίντζερ σε σκόνη
- 1/4 κ.γ. μοσχοκάρυδο σε σκόνη
- 1/4 κ.γ. γαρύφαλλο σε σκόνη
- 1/2 κ.γ. ξύσμα πορτοκαλιού
- 200 ml κρέμα γάλακτος

Εκτέλεση

1) Ετοιμάζουμε τη ζύμη. Βάζουμε το βούτυρο, το αλεύρι, τη βανίλια, το μπέικιν πάουντερ και το **Canderel κρυσταλλική σκόνη με γλυκαντικό από το φυτό stevia** στον κάδο του μίξερ και τα χτυπάμε με το φτερό για 2-3 λεπτά, μέχρι να ενωθούν σε τριφτή ζύμη.

2) Προσθέτουμε το αυγό και συνεχίζουμε το χτύπημα για άλλα 2 λεπτά.

3) Τυλίγουμε τη ζύμη με διάφανη μεμβράνη ή λαδόκολλα και τη βάζουμε στο ψυγείο για 30 λεπτά.



- 4) Απλώνουμε τη ζύμη στον πάτο και τα τοιχώματα βουτυρωμένης ταρτιέρας, με τα δαχτυλά μας.
- 5) Τρυπάμε τη βάση της ζύμης με πιρούνι.
- 6) Ετοιμάζουμε τη γέμιση. Πολτοποιούμε την κολοκύθα σε επεξεργαστή τροφίμων (μούλτι).
- 7) Σε μπολ ανακατεύουμε με σύρμα τα αυγά, τον κρόκο, το **Canderel κρυσταλλική σκόνη με γλυκαντικό από το φυτό stevia**, τα μπαχαρικά και το ξύσμα πορτοκαλιού.
- 8) Προσθέτουμε τον πολτό κολοκύθας και την κρέμα γάλακτος και ανακατεύουμε μέχρι να έχουμε λείο μείγμα.
- 9) Ρίχνουμε το μείγμα της γέμισης πάνω στη ζύμη. Ψήνουμε την τάρτα σε προθερμασμένο φούρνο, στους 210οC για 15 λεπτά. Χαμηλώνουμε τη θερμοκρασία στους 180οC και ψήνουμε για άλλα 40-45 λεπτά, μέχρι να ψηθεί εντελώς η γέμιση.
- 11) Αφήνουμε την τάρτα να κρυώσει για τουλάχιστον 2 ώρες πριν σερβίρουμε.

**#LoveOnly,
Madame Ginger**