Torta de abóbora

1 . Ingredientes

Abóbora amassada cozida ligeiramente - 400 gramas
Leite condensado - 400 gramas
Ovos grandes - 2
Canela em pó - 1 colher de chá
Gengibre em pó - 1/2 colher de chá
Noz moscada em pó - 1/2 colher de chá
Sal - 1/2 colher de chá
Biscoito Maria ou similar - 1 pacote
Manteiga - 100 gramas

2 . Instruções

Para a massa:

Triture o biscoito e adicione a manteiga derretira até fazer uma massa uniforme.
Forre o fundo da forma.

Para o recheio:

Preaqueça o forno a 180 graus.
Misture a abóbora, leite condensado, os ovos, especiarias e sal numa tigela média até ficar homogêneo.
Despeje na forma onde você colocou a massa de biscoito.
Asse por 15 minutos.
Reduza a temperatura do forno a 150 graus e continue a assar 35 a 40 minutos ou até o palito sair limpo.
Decore como desejar.
Sirva com chantilly ou sorvete de baunilha.