

# PAN DE CALABAZA

INGREDIENTES (16 porciones)	Valor Nutricional por servicio
1 taza calabaza enlatada	220 Calorías
1 taza <b>Splenda granulada</b>	70 Calorías de Grasa
2 cdas. (adicionales) <b>Splenda granulada</b>	10 mg Colesterol
1/4 taza <b>Splenda Brown Sugar Blend</b>	220mg Sodio
4 claras de huevos (separadas)	35g Carbohidratos
1/2 taza leche libre de grasa	1g Fibra
1/4 taza aceite de oliva <b>Betis For Cooking</b>	21g Azúcar
2 tazas harina	4g Proteína
2 1/2 cda. polvo de hornear	
2 cdas. <i>pumpkin pie spice</i>	
1/4 cda. sal	
8 oz. queso crema bajo en grasa	

## PROCEDIMIENTO

Precalentar el horno a 350° F. Engrasar con una brocha el molde de hornear 9"x5" con el **Betis For Cooking**. En un recipiente grande, mezclar la calabaza, la taza de **Splenda granulada**, el **Splenda Brown Sugar Blend**, tres claras de huevo, la leche y el aceite **Betis For Cooking**. Añadir la harina, el polvo de hornear, el *pumpkin pie spice* y la sal. Mezclar hasta formar una pasta. Dividirla en dos partes iguales y reservar. Batir el queso crema, añadir las 2 cucharadas restantes de **Splenda granulada** y la última clara de huevo con una batidora de mano hasta mezclar uniformemente.

En el molde engrasado, colocar una capa con la mezcla de calabaza. Agregar la mezcla del queso crema. Cubrir con la mezcla de calabaza restante.

Hornear por una hora aproximadamente. Una vez listo, despegar las esquinas del pan con un cuchillo o espátula fina. Dejarlo enfriar en el molde por diez minutos y luego transferirlo a un recipiente plano hasta enfriar completamente.

