

Receta cedida por [ESMACA \(Escola Macrobiòtica de Catalunya\)](#)



Preparación

1. Con una cuchara, sacar la pulpa de la calabaza y machacarla bien con un tenedor.
2. Añadir la almendra molida, el sirope de arroz y el puré de castaña y mezclar bien.
3. Añadir la canela y la cáscara de limón y remover un poco más.
4. Colocar la mezcla en una cazuela de barro y poner unas almendras laminadas por encima.
5. Llevar a horno suave (150º) durante 1 hora y media.

Arnadi

Ingredientes

Calabaza asada

200 g de [sirope de arroz](#)

250 g de [almendra](#) molida

La cáscara de un limón

Una pizca de canela en polvo

200 g de castañas hervidas y pasadas por la batidora

[Almendra](#) laminada

Consejo

"Actualmente se suele realizar con huevo, aunque existen recetas más antiguas donde no era necesario utilizarlo, como esta que os presentamos."