



Helado de Calabaza

Ingredientes:

- Puré de Calabaza
- Leche Condensada azucarada enlatada
- Nata Liquida para Montar
- Especias: Jengibre Molido, Canela Molido, Nuez Moscada y Clavo de Olor
- Migas de tu Galleta Favorita (Por ejemplo las de Canela)

Mezcla el puré de calabaza, la canela, el jengibre, la nuez moscada y el clavo en un tazón grande. Vierte la leche condensada y revuelve hasta que se mezclen. Deja la mezcla a parte.

En un fuente grande, vierte la nata liquida y bate con una batidora manual eléctrica a alta velocidad durante aproximadamente 5 a 7 minutos o hasta que se formen picos rígidos.

Vierte la nata montada en la mezcla de calabaza y mezcle hasta que se combinen. Asegúrate de que no queden restos de mezcla de calabaza en el fondo del recipiente.

Vierte la mezcla de crema en un molde para pan o un táper , cúbrelo con una hoja de papel de aluminio o film transparente y colócalo en el congelador durante al menos 6 horas, aunque es mejor congelarlo durante la noche.

También puedes añadir gotas de chocolate a la mezcla y servir con un chorrito de crema de caramelo y tus galletas favoritas desmenuzadas como topping.

¡Buen provecho!

