



Día de acción de gracias

Helado de calabaza con nata de arce

Servir: 6

Preparación: 20 minutos + 3 horas en la nevera

ingredientes

- 1 taza de galletas graham molidas, o galletas María (echar en el robot de cocina)
- 1 cuchara de azúcar
- 5 cucharas de mantequilla
- 1 pinta de helado de vainilla, suave
- 1 lata de puré de calabaza (1 3/4 taza fresca)
- 1/4 cucharita de pimienta de Jamaica, canela, nuez moscada y clavo
- Nata de arce (la receta se encuentra abajo)

preparación

Precalentar el horno a 350° F.

Combinar las migas de galleta, azúcar y mantequilla líquida en un molde de pastel para el horno. Mezclar a mano y aplanar y cubrir la parte inferior de la sartén—que esté muy aplanado. Hornear durante 10 minutos. Déjalo en reposo mientras haces lo demás.

En un bol grande, mezclar el helado, la calabaza y las especias. Echar al molde de pastel y poner en la nevera durante un mínimo de tres horas antes de servir. Echar Nata de Arce encima para servir.