

Helado de Calabaza con Crema Caliente de Galletas a la Mantequilla



Ingredientes

Azúcar moreno: 100 grs

Calabaza: 1/2 Unidad

Nata semimontada: 250 grs

Galletas de Mantequilla: 150 grs

Mascarpone: 150 grs

Leche: 1 Vaso

Preparación de la Receta

- En un bol poner la **calabaza** cocida y triturada con el mascarpone, la *nata* y el azúcar.
- Mezclar bien y congelar mínimo 5 horas.
- Calentar la leche y añadirla poco a poco a las galletas trituradas hasta formar una **crema**.
- Volcar la *crema* en el último momento encima de la bola de helado.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/helado-de-calabaza-con-crema-caliente-de-galletas-a-la-mantequilla>