



## MOUSSE DE CALABAZA

### Ingredientes:

- 1 taza de azúcar
  - 1 lata de puré de calabaza (425gr) ó puré casero
  - 1 cucharada de especias molidas (canela, jengibre, nuez moscada, clavo)
  - 450gr crema ácida (sour cream)
  - 450gr de crema montada
  - 2 sobres de grenetina (14gr) hidratada en ½ taza de agua y disuelta dentro del microondas
  - 1 taza de leche
- Betún
- 1 taza de crema para batir
  - 2 cucharadas de azúcar glass

### Procedimiento:

Coloca dentro de la batidora el azúcar, con el puré de calabaza, las especias, la crema ácida; mezcla. Agrega la crema montada y vuelve a batir a velocidad baja hasta integrar. Con una espátula limpia las paredes y el fondo de la batidora para que todo quede bien integrado.

1 / 2

Aparte, mezcla la grenetina previamente hidratada y disuelta con la leche tibia. Agrégala a la mezcla

---

de la batidora en forma de hilo.

Vacía dentro de copas y refrigera hasta que cuaje por completo.

Para el betún, vacía la crema para batir y el azúcar glass dentro de la batidora y bate hasta que su consistencia sea espesa, aprox por 2 minutos. Si deseas puedes darle un toque de sabor con un poco de Ron.

Decora las copas con un poco de betún y ofrece.

**Tiempo de preparación:**

15 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

6-8 porciones