



## POSTRE DE CALABAZA CON QUESO ABUELITA 6 Porciones

### Ingredientes:

- 1 tableta de Chocolate ABUELITA para mesa (200 g)
- 2 cucharadas de crema
- 80 g de almendras peladas, tostadas y picadas
- 1 ½ quesos crema (285 g)
- 300 g de calabaza en dulce picada
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- ½ cucharadita de nuez moscada molida
- 100 g de azúcar
- 1 sobre de grenetina (7g) hidratada en ¼ taza (60ml) de agua fría y disuelta a baño María

### Procedimiento:

1. Derretir el chocolate con la crema a baño María; mezcla hasta que se integre, retira del fuego y añade las almendras; revuelve.
2. Prepara aros o cortadores de diferentes figuras y cubre una base con plástico adherente. Vuelca un poco del chocolate en cada uno y presiona para formar la base; refrigera por 20 minutos.
3. Mientras tanto, licua el queso crema con la mitad de la calabaza, la vainilla, la nuez moscada y el azúcar; incorpora la grenetina con la licuadora en funcionamiento.
4. Agrega la calabaza restante y mezcla sin licuar; vierte en cada molde la preparación y refrigera hasta que cuaje por completo.

Tiempo de Preparación: 20 minutos

Grado de Dificultad: \*\*\*

Muy Fácil: \*  
Fácil: \*\*  
Medio: \*\*\*  
Difícil: \*\*\*\*  
Muy Difícil: \*\*\*\*\*