

Postre Helado de Calabaza

Makes: 6 Porciones

El rico sabor de calabaza con granola es una deliciosa combinación. Trate esta receta para desayuno o para un deleite después de una comida.

Ingredients

- 1 can** calabaza bajo en sodio (aproximadamente de 15 onzas)
- 3 cups** yogur de vainilla sin grasa o bajo grasa
- 1/4 teaspoon** canela molida
- 1/4 teaspoon** nuez moscada molida
- 1/4 cup** pasas
- 1/2 cup** avena de cocimiento rápido
- 1/2 cup** barritas de arroz
- 1 tablespoon** aceite vegetal
- 1/4 cup** azúcar morena (o blanco)

Directions

1. Precaliente el horno a 325 grados F.
2. Bata la calabaza en una licuadora o usando un tenedor hasta que quede suave.
3. Mezcle la calabaza, el yogur y especias en un tazón.
4. En otro tazón, combine los ingredientes de granola: pasas, avena de cocimiento rápido, barritas de arroz, aceite y azúcar.
5. Ponga la granola en un molde de hornear. Hornee por 10 minutos.
6. Deje que la granola se enfríe hasta que esté firme. Después rompa o muele a pedazos pequeños.
7. Ponga la calabaza en 6 vasos medianos o tazones.
8. Ponga la granola encima de la calabaza en cada vaso o



tazón. Ponga la calabaza y granola en capas hasta que se acabe.

9. Sirva inmediatamente o almacene en el refrigerador.