



8 Porciones

Prep. 15 Min.

INGREDIENTES

Crust

1 ½ taza galletitas graham

1 cdita. jengibre rallado

¼ cdita. canela en polvo

6 cdas. mantequilla derretida

Cubierta de queso y calabaza

3 pqt. queso crema

1 taza calabaza hervida y majada

3 sobres gelatina sin sabor

¼ taza agua

½ cdita. canela en polvo
¼ cdita. clavo de especias
1/8 cdita. nuez moscada
½ taza azúcar
1 taza crema agria
1 cdita. extracto de vainilla
1 cdita. jugo de limón
1 cdita. jengibre cristalizado rallado

PROCEDIMIENTO

Mezcla los ingredientes del “crust” y coloca en un molde de resorte de 8”.

En el procesador de alimentos mezcla el queso crema con la calabaza y el azúcar hasta que quede cremoso.

En un envase para microondas mezcla la gelatina con el agua y calienta en el microondas a temperatura máxima (high) por 35 segundos y mezcla hasta que se disuelva.

Echa la gelatina en la mezcla de queso. Añade el resto de los ingredientes y mezcla.
Echa la mezcla sobre el “crust” y deja en el refrigerador hasta obtener la consistencia suficiente para desmoldar y servir.

Decora con nueces.