

Hortifruti União na cozinha

Mousse de abacate

1 abacate grande
1 lata de leite condensado
200gr de creme de leite
Suco de 1 limão
12gr de gelatina sem sabor



Corte o abacate em pedaços pequenos, adicione o suco de limão e coloque em um liquidificador.

Dissolva a gelatina em pó (pouco a pouco) em 5 colheres de sopa de água, aguarde 5 minutos e coloque no microondas por 15 segundos. Adicione 5 colheres de creme de leite aos poucos na gelatina e mexa sem parar para não empelotar. Coloque esta mistura da gelatina, o restante do creme de leite e o leite condensado no liquidificador e bata até o creme ficar homogêneo. Coloque em taças ou em uma forma e guarde na geladeira por aproximadamente 4 horas antes de servir.

Você pode adicionar raspas de limão por cima para decorar.

Rendimento: 10 porções

Tempo de preparo: 15 minutos (+4 horas de geladeira)