

# Panna Cotta de Avocado

12 porções



Fácil de preparar

up to 25 Min.

**Ingredientes:****Ingredientes:**

- 13 colheres sopa de Açúcar
- 1 pacote de Gelatina em Pó Incolor Dr. Oetker
- 150 ml Leite
- 1 xícara chá de Abacates maduro
- 1 lata de Creme de Leite
- 1 xícara chá de Água
- 1 unidade Limão (suco)
- 3 colheres chá de Amido de Milho Dr. Oetker
- raspas de limão a gosto
- raspas de limão a gosto

Reserve 3 colheres (sopa) de açúcar. Hidrate a Gelatina Incolor em Pó **Dr. Oetker** conforme as instruções da embalagem. No copo do liquidificador coloque o leite, o abacate, o creme de leite e o restante do açúcar e bata até ficar cremoso. Em seguida acrescente a gelatina dissolvida morna e bata até misturar. Coloque em taças de sobremesa ou em um refratário de vidro de 20x20cm e leve a geladeira por 4 horas. Despeje a calda por cima e decore com raspas de limão. Sirva gelado. **Para a calda:** Em uma panela coloque a água, o suco de limão, o açúcar reservado e o Amido de Milho **Dr. Oetker** e misture bem. Leve ao fogo médio, mexendo até levantar fervura e deixe por 2 minutos. Reserve até esfriar misturando sempre.