

# 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 Limões (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.