

Мусс из авокадо с лаймом

Вам понадобится

Авокадо спелое	300 г
Сливки кокосовые	80 мл
Мед	40 г
Соль морская	щепотка
Лайм	100 г

Приготовление

- 1 Спелый авокадо разрезать пополам, удалить косточку, выскрести мякоть ложкой. Лайм помыть, снять цедру мелкой теркой, выжать сок. Мед слегка подогреть до жидкого состояния.
- 2 Поместить мякоть авокадо в стакан блендера, добавить кокосовые сливки, мед, сок и цедру лайма, щепотку соли. Взбивать 2-3 минуты до получения воздушной, однородной массы. Попробовать на вкус, при необходимости добавить мед или лаймовый сок. Разложить по порционным бокалам или креманкам. Охладить в холодильнике минимум 1 час.
- 3 Подавать украшенным тонкими дольками лайма и листиками мяты.