

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, выскресть 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.