Créme brule de aguacate

Ingredientes

- 2 tazas crema para batir
- 1 taza + 8 cucharadas azúcar, dividida en dos partes
- 1 vaina vainilla
- 2 aguacates de Michoacán
- ½ aguacate de Michoacán, en cubitos
- ½ taza jugo de limón
- 1cucharada canela en polvo

Preparación

Caliente la crema para batir en una olla junto con la mitad del azúcar y la vaina de vainilla, cuando suelte el primer hervor retire y enfríe.

Licúe el aguacate con la otra mitad de azúcar y el jugo de limón, reserve. Cuando se enfríe la crema colóquela en la batidora y bata hasta que monte; vierta el licuado de aguacate en el tazón de la crema y mezcle hasta incorporar, agregue al aguacate en cubitos, vierta en moldes individuales. Refrigere los moldes tapados con plástico durante 20 minutos.

Pasado este tiempo, espolvoree 2 cucharadas de azúcar en cada molde y con la ayuda de un soplete, funda el azúcar hasta convertirla en caramelo, sirva inmediatamente.

Tiempo de preparación: 30 minutos más refrigeración

Dificultad: fácil
Rinde 4 porciones

APEAM

pro aguacate

Aguacates de Michoacán
Sabor y energía todo el día