

Awokado na słodko



KAKIAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

awokado	3 szt.
limonka	1 szt.
miód	4 łyżki
pomarańcze	2 szt.
migdały	50 gramów
cukier	1 łyżeczka
kremówka	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Awokado obrać, przekroić na pół, wyjąć pestki i zmiksować miąższ z miodem i sokiem wyciśniętym z limonki. Zetrzeć skórkę z jednej pomarańczy. Pomarańcze obrać, podzielić na części, zdjąć białe błonki. Śmietanę ubić z cukrem, dodać awokado, otartą skórkę, pomarańcze i posiekane, uprażone na suchej patelni migdały. Przełożyć do pucharków i schłodzić.