



CREMA DE CAQUIS

INGREDIENTS PER A 4 COMENSALS

- 1000 g de caqui persimó
- 1 unitat de llima
- 1 unitat de iogurt natural
- 1 fulla de gelatina neutra
- 15 g de sucre

LA PREPARACIÓ

- Llaveu la llima i talleu unes tires de la pell per a decorar les postres. A continuació, escorreu-ne mitja. Peleu els caquis, talleu-ne la polpa i arruixeu-la amb el suc de la llima, i seguidament passeu-la per la batedora. Poseu la fulla de gelatina en aigua freda i mentre s'ablanix calfeu mig got d'aigua en un casset; quan arribe a ebullició, afegiu la fulla de gelatina escorreguda i remeneu-ho fins que es dissolga completament. Afegiu a continuació el puré de caqui, el sucre i el iogurt, i mescleu bé tots els ingredients. Serviu la crema en els bols de postres i reserveu-ho en la nevera unes dues hores. Abans de servir-ho, decoreu-ho amb la pell de llima.



INFORMACIÓ NUTRICIONAL

Hidrats de carboni 40.8 g	Grases 1.5 g
Kcal 202	Proteïnes 3 g