

## **CREME DE ABACATE**

(5 porções)

### **Ingredientes**

- ✓ 1 abacate grande (cerca de 800 gramas)
- ✓ Duas colheres (sopa, bem cheias) de açúcar
- ✓ 5 colheres (sopa) de suco de limão
- ✓ cerca de 1 copo (tipo americano) de água potável filtrada gelada (até dar o ponto)

### **Preparo**

- ✓ Lavar o abacate, cortar ao meio e retirar o seu caroço. Com auxílio de uma colher, retirar toda a polpa do abacate e colocar no copo do liquidificador.
- ✓ Adicionar o açúcar e o suco de limão e bater, acrescentando a água aos poucos, até formar o creme.
- ✓ Servir em seguida.

**Observação:** para variar o sabor, substituir a água por leite gelado e o suco de limão por gotas de essência de baunilha.