



## CREMA DE CAQUIS

### INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 1000 g de caqui persimon
- 1 unidad de limón
- 1 unidad de yogur natural
- 1 hoja de gelatina neutra
- 15 g de azúcar

### LA PREPARACIÓN

- Lave el limón y corte unas tiras de la piel para decorar el postre. A continuación, exprima medio limón. Pele los caquis, corte la pulpa y rocíela con el zumo de limón, seguidamente pásela por la batidora. Ponga la hoja de gelatina en agua fría y mientras se ablanda caliente medio vaso de agua en un cazo, cuando llegue a ebullición, añada la hoja de gelatina escurrida y mueva hasta su completa disolución. Agregue a continuación el puré de caqui, el azúcar y el yogur, y mezcle bien todos los ingredientes. Sirva la crema en los cuencos de postre y reserve en la nevera unas dos horas. Antes de servir, decore con la piel de limón.



### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 40.8 g	Grasas 1.5 g
Kcal 202	Proteínas 3 g