

REZEPT KOKOS AVOCADO EIS

Zutaten für 6-8 Portionen

2 essreife/weiche Avocados

250ml Kokosmilch

180g Staubzucker

Saft 1/2 Limette

Zubereitung:

1. Avocado mit einem Löffel aus der Schale "kratzen" und in eine Schüssel geben, den Saft der Limette dazu geben und alles pürieren.

2. Zu der Creme die Kokosmilch und den Staubzucker geben und noch einmal alles durch pürieren.

3. In Silikonformen füllen (oder in Tupperware o.Ä.) und mindestens 5 Stunden tiefkühlen.

Und schon ist das Eis FERTIG!

