

# Vasito de Persimon y Cacao

*Este es un postre saludable y nutritivo, con sólo dos ingredientes que sorprenderá a grandes y pequeños. No lleva azúcar y es apto para personas con intolerancia o alergia al huevo, lácteos o gluten. Tan sólo necesitas 5 minutos para hacerlo, aunque varias horas de reposo si quieres que adquiera la textura de flan.*

## INGREDIENTES:

- ½ kg Caquis
- Persimon
- 30g Cacao puro

3  
Raciones



## ELABORACIÓN:

1. Lavar y pelar los caquis (obtendremos unos 400g aproximadamente de pulpa)
2. Poner troceado en el vaso de la batidora. Triturar hasta obtener una mezcla aterciopelada, homogénea y sin grumos.
3. Agregar el cacao y seguir triturando hasta que se integre.
4. Repartir en 3 vasitos, tapar con film o papel de aluminio y dejar enfriar en la nevera mínimo 6 horas (mejor toda la noche).
5. Podemos servir con unos trocitos de persimon por encima, si queremos un toque crujiente.