



MOUSSE DE CHOCOLATE Y PALTA

Ingredientes

(para 4 porciones):

- 2 paltas maduras
- 3 cucharadas de cacao en polvo sin azúcar
- 4-5 dátiles (remojados en agua caliente por 10 minutos)
- 1/2 taza de leche vegetal (almendra, avena o coco)
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- Frutos rojos (fresas, frambuesas o arándanos)
- Coco rallado
- Nueces o almendras picadas

Preparación

- Pela y retira el carozo de las paltas. Retira el carozo de los dátiles
- Coloca las paltas, el cacao en polvo, los dátiles, la leche vegetal y la vainilla en un procesador de alimentos o licuadora.
- Procesa hasta obtener una mezcla homogénea y cremosa. Prueba la mezcla. Si deseas más dulzor, agrega un poco más de dátiles
- Vierte la mousse en pequeños recipientes o copas y refrigerá por al menos 1 hora para que tome más cuerpo.
- Decora con frutos rojos, coco rallado o nueces o almendras antes de servir.

Más recetas en www.amamev.com.ar

