

MOUSSE DE AGUACATE Y CHOCOLATE NEGRO

Ingredientes:

- 400 g de aguacates maduros
- 60 g de cacao en polvo sin azúcar
- 3 sobrecitos de Natuvia
- 2 cucharadas de leche deslactosada
- Una pizca de sal

Preparación:

- 1- Sacá la carne de los aguacates y colocalos en la batidora o procesador de alimentos.
- 2- Añadí el cacao en polvo, las cucharadas de leche, la sal y el Natuvia.
- 3- Triturá hasta obtener la textura deseada. Si te queda muy denso podés añadir unas cucharaditas de agua, (que no altera el sabor y no aporta carbohidratos).
- 4- Finalmente introducí el mousse de aguacate y chocolate en la nevera mínimo dos horas antes de servir.

