



Mousse de chocolate



Tiempo de preparación: 15 minutos



Raciones: 3-4

INGREDIENTES

- 1 aguacate
- 3 cucharadas de cacao puro
- Media lata de leche de coco
- Un chorrito de bebida vegetal
- 5 dátiles
- 50 ml de acuafaba (el líquido de los garbanzos)

PREPARACIÓN

1. Tritura bien todos los ingredientes, excepto el aquafaba. Tiene que quedar una pasta homogénea.
2. Bate con unas varillas eléctricas el aquafaba. Tiene que quedar igual que unas claras al punto de nieve.
3. Mezcla la mousee de chocolate con nuestras falsas "claras al punto de nieve" poco a poco. Este paso es el más importante, deberás hacerlo con movimientos envolventes y lentos. Ve añadiendo las claras al punto de nieve poco a poco.
4. Introduce tu mousse en vasitos individuales y deja reposar en la nevera al menos 1 hora.



609 567 839



Claricetas.es



claricetas