

Mousse vegana d'alvocat de xocolata per Sant Valentí



Busques unes postres fàcils i delicioses per celebrar l'amor aquest dia de Sant Valentí? Estic molt contenta de compartir aquesta mousse de xocolata vegana amb vosaltres.

El meu marit i jo la reservem per a ocasions especials, i amb el dia de Sant Valentí, sens dubte està al nostre menú. Hi ha alguna cosa relaxant, ja que l'aroma de la rica xocolata negra envolta la cuina.

No dubteu a ser creatiu amb la vostra selecció de cobertura per a la mousse. Qualsevol tipus de baies són delicioses, els meus preferits són les mores o els gerds.

Vegà, sense gluten

Per 4 racions

Temps: 1 hora i 40 minuts

Ingredients:

- 3 alvocats
- 4 cullerades de cacau en pols
- De 3 a 5 cullerades de xarop d'auró, segons es desitgi
- 60ml de llet d'anacard
- Baies al gust; Mores o gerds

LA MEVA CUINA



Elaboració:

PAS 1: Afegiu tots els ingredients a una batedora i processeu-los fins que quedi suau.

PAS 2: Refrigerar un mínim de 90 minuts per endurir-lo.

PAS 3: Serviu en tasses petites o ramequins, coberts amb baies.

Espero que gaudiu d'aquestes postres fàcils i cremoses tant com jo! Fer menjar per als éssers estimats és una manera bonica de compartir el nostre amor el dia de Sant Valentí i cada dia.

Bon Profit!

LA MEVA CUINA

