



Desserten

Gezonde chocomousse met avocado

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 eetlepels cacaopoeder (ongezoet)
40 gram pure chocolade (grof gehakt)
40 gram hazelnoten (grof gehakt)
scheutje amandelmelk
1 eetlepel citroensap
1 eetlepel pindakaas
2 dadels (ontpit)
snuifje zout
takje munt
2 avocado's
2 bananen

Bereidingswijze

Schep het vruchtvlees uit de avocado's. Pel de bananen en snij in stukken. Doe alles in een blender. Voeg de dadels, pindakaas, citroensap en amandelmelk toe en mix tot een gladde mousse.

Voeg het cacaopoeder en snuifje zout toe en mix nog even goed door. Schep de mousse in kommetjes en zet minstens 30 minuten in de koelkast.

Werk de mousse net voor het serveren af met stukjes chocolade, gehakte hazelnoten en een takje munt.

Tip:

Niet alleen supergezond, maar ook het perfecte recept voor de vegan chocoholics onder ons!

Keukenbenodigdheden

Blender

