



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU AVOKADO MOUSSE

- 2 adet olgun avokado
- 1 adet büyük boy muz
- 3 yemek kaşığı doğal sıvı tatlandırıcı (agave, akçaağaç şurubu vb.)
- 4 yemek kaşığı kakao (tercihen bitter)
- 1 tatlı kaşığı vanilya özütü
- 1/2 çay kaşığı tuz

Avokadoları kabuğundan ve çekirdeğinden ayırın.
Muzun kabuğunu soyun ve iki eşit parçaya bölün.
Avokadoyu, muzunu ve diğer tüm malzemeleri mutfak robotuna alın.
Kısa devirde, aralıklarla çalıştırın.
Malzemeler pürüzsüz bir karışım haline gelince karıştırmayı bırakın.
Hazır hale gelen tatlınızı servis tabaklarınıza alın.
Buzdolabında en az 30 dakika, vaktiniz varsa 1 saat soğutun.

Not: Üzerini fındık, badem, toz fıstık ya da dilediğiniz başka bir malzeme ile süsleyerek servis edebilirsiniz.

