

«ШОКОЛАДНЫЙ МУСС»



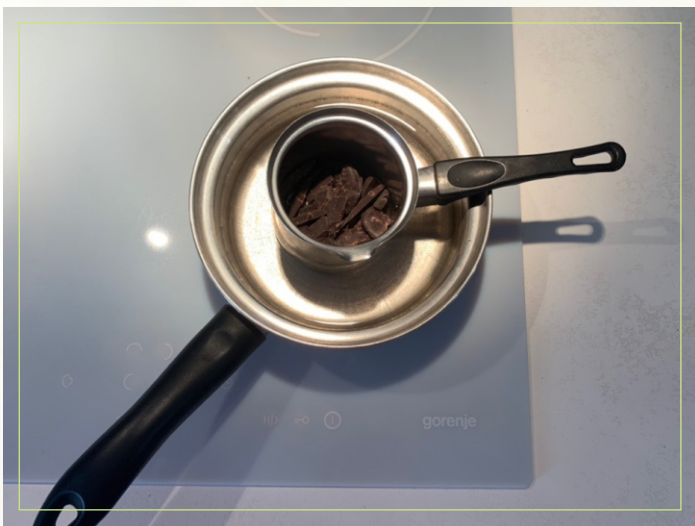
Live Sweets

ОНЛАЙН ШКОЛА ПОЛЕЗНЫХ ДЕСЕРТОВ

Вам потребуется:

- 1/2 авокадо;
- 1 банан;
- 10 фиников;
- 2 ст.л. кокосового молока;
- 100 мл овсяного молока;
- 2-3 ст.л. Подсластителя;
- 75 гр какао тертое в плитках;
- Корица;
- Ваниль.





Начнем!

1. Растопить на водяной бане какао тертое в плитках.



2. В блендере измельчить авокадо, банан, подсластитель, финики, овсяное молоко, кокосовые сливки, ваниль.



3. В получившуюся массу влить растопленное какао тертое, пробить тщательно блендером до однородной консистенции.



4. Разлить по формам (-2 порции) украсить свежим бананом, кокосовыми сливками и корицей.

Охладить в холодильнике в течении часа.

ПРИЯТНЫХ И ВКУСНЫХ ВАМ ШЕДЕВРОВ ЖИВОЙ КУЛИНАРИИ!

