

INGREDIENTES

- ▷ 300 gramos de **aguacate**.
- ▷ 5 cucharadas rasas de **sirope de agave** u otro edulcorante natural (panela, azúcar moreno o miel).
- ▷ 2 cucharadas soperas de **cacao en polvo puro, desgrasado y ecológico**.
- ▷ Zumo de media **naranja, limón** o mejor zumo de media **lima**.
- ▷ 1 cucharada soperas de **aceite de coco** (opcional).
- ▷ Una pizca de **vainilla**.

ELABORACIÓN

- ▶ Cogemos los aguacates, los abrimos por la mitad y les sacamos la pulpa, haciendo cuadraditos en ella y ayudándonos de una cuchara. Volcamos los trocitos del aguacate en el vaso batidor y a continuación añadimos el cacao, el sirope de agave, el aceite de coco, el zumo de naranja y una pizca de vainilla.
- ▶ Batiremos bien la mezcla a velocidad media hasta que quede con aspecto cremoso, con una textura de mousse. Al finalizar, probaremos el dulzor para dejar al gusto. Lo recomendable es que no quede excesivamente dulce.
- ▶ Y antes de servir, trabajaremos la mousse con una espátula para darle aire.

SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN.

Se puede presentar la mousse en vasitos pequeños o boles y decorarlos con plátano, lima, naranja, fresas, piña... Si quieres la mousse un poco fría puedes meterla en la nevera. Si habéis puesto el aceite de coco solidificará un poco.

Que aproveche! On egin!

