

MOUSSE DE CHOCOLATE COM ABACATE, BANANA E FRAMBOESAS

Passatempo
Iniciativa
PORTUGAL
passatempo
Porto
Claudia



Sobremesa



30 MIN



FÁCIL



6 DOSES



YÄMMI 2

Ingredientes

- 400 gr de abacate (sem pele e sem caroço)
- 340 gr de banana (madura e sem casca)
- 150 ml de leite de côco
- 120 gr de chocolate em pó
- 1 embalagem de chocolate negro
- 1 caixa de framboesas

Preparação

- 1º Corte o abacate e a banana em pedaços e coloque no copo.
- 2º Junte o chocolate em pó e o leite de côco e pressione a função triturar até obter um creme homogêneo.
- 3º Coloque a mistura em taças individuais e leve ao frio.
- 4º No momento de servir finalize com raspas de chocolate negro e acrescente algumas framboesas.