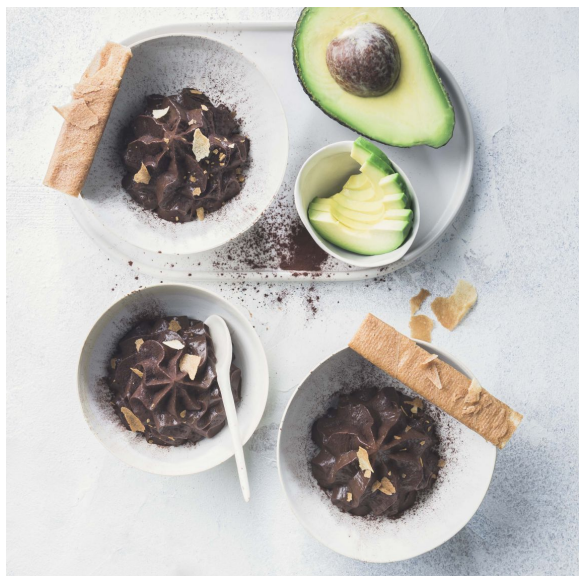


# MOUSSE DE CHOCOLATE E ABACATE



## INGREDIENTES

- 2 ABACATES MADUROS
- 50 G DE CHOCOLATE NEGRO
- 70 ML DE LEITE DE COCO
- 30 G CACAU SEM AÇÚCAR
- 80 G MEL

## CONFEÇÃO

1. Verta 0,7 L de água na taça da Companion.
2. Na mini taça, coloque a lâmina picadora e o chocolate. Coloque a tampa na mini taça e na taça do robot. Programe a velocidade 5, a 100°C durante 8 minutos.
3. Entretanto, corte os abacates ao meio, retire o caroço e recolha a polpa. Quando o robot terminar, reserve o preparado da mini taça e verta a água. Coloque a lâmina picadora Ultrablade, a polpa do abacate, o chocolate derretido, o leite de coco, o cacau e o mel na taça do robot. Programe na velocidade 11 por 1 minuto.
4. Verta a mousse em pequenas tigelas e deixe repousar por 2 horas no frigorífico.