

MOUSSE DE CHOCOLATE



INGREDIENTES

- 2 ABACATES
- 2 BANANAS
- 6 TÂMARAS DESCAROÇADAS
- 6 COLHERES DE SOPA DE CACAU

CONFEÇÃO

1. Colocar a polpa do abacate, a banana em pedaços, as tâmaras e o cacau na cuba, com a lâmina de triturar.

2. Na velocidade turbo, triturar os ingredientes até ficarem num puré homogéneo.

3. Colocar no frigorífico, numa taça de servir, durante 6 a 8 horas.

4. Servir a mousse polvilhada com coco e nozes picadas.
